

# LA RECETA DE YESUA

IDEAL PARA LOS DIAS FRIOS



SOPA CASTELLANA

1º Aceite, pan, ajos, pimentón dulce y un huevo por persona.

2º Se hace un corte a los ajos y se sofríe con aceite de oliva.

3º Se añade un poco de pimentón dulce y se sofríe a fuego lento.

4º Después se añade agua o caldo, colorante y una pizca de sal a los 10 minutos se añaden los huevos.

5º Se corta el pan en trocitos finos y se deja caer 5 min antes de sacarlo del fuego.

Y listo tenemos un plato sencillo y económico.

Yesua

