

# Receta de sopa castellana (o sopas de ajo) de la familia de Eduardo.



## Ingredientes:

- Una hogaza de pan duro (pan de ayer). 80 gramos por persona
- Aceite de oliva
- 3 dientes de ajo por persona
- Una cucharada de pimentón dulce
- Agua
- Sal (al gusto)

## Opcional:

- 1 huevo por persona
- Taquitos de jamón serrano



## Instrucciones:

1. Pela los dientes de ajo y córtalos en rodajas finas.  
(Atajo: machaca los dientes de ajo para reducir el tiempo de fritura).
2. Pon una cazuela al fuego con aceite de oliva.



3. Añade y fríe el ajo hasta que esté dorado.



Españófilos episodio 1  
Receta de sopa castellana o sopa de ajo

4. **Añade** la cucharada de pimentón dulce y **dale vueltas**. ¡**Cuidado** que no se **queme** porque el pimentón **quemado sabe** muy **amargo**!



5. **Añade** agua a la cazuela para **parar** la **cocción** del ajo y el pimentón.



6. **Añade** sal **al gusto**.  
7. **Añade** el pan duro a la **cazuela**. **Añade suficiente** agua para **cubrir** el pan.



8. **Cuece** el pan hasta que esté **blando** (unos 10 minutos). Si no te gusta la sopa con mucho **caldo**, puedes **cocer** el pan durante más tiempo.



Españófilos episodio 1  
Receta de sopa castellana o sopa de ajo

- a. Opcional: después de 5 minutos cociendo, **rompe** y **añade** un huevo por persona. También puedes **añadir taquitos de jamón serrano** a la sopa.



9. **Sirve** la sopa.



10. ¡Que aproveche!

**Vocabulario:**

- |  |   |
|--|---|
| 1. Hogaza de pan: loaf of bread          | 17. Dorado: golden  |
| 2. Aceite de oliva: olive oil            | 18. Dale vueltas: stir                                      |
| 3. Pan duro: stale bread                 | 19. Cuidado: Be careful                                     |
| 4. Diente de ajo: Clove of garlic.       | 20. Queme/quemado: Burn/burnt                               |
| 5. Pimentón dulce: Sweet smoked paprika. | 21. Sabe: it tastes   |
| 6. Al gusto: to taste                    | 22. Amargo: bitter  |
| 7. Huevo: egg                            | 23. Parar: Stop   |
| 8. Pela: Peel                            | 24. Cocción: cooking  |
| 9. Rodajas finas: thin slices            | 25. Suficiente: enough                                      |
| 10. Atajo: shortcut                      | 26. Cuece: cook   |
| 11. Machaca: crush                       | 27. Cubrir: to cover  |
| 12. Añade/añadir: add                    | 28. Blando: soft  |
| 13. Reducir: reduce                      | 29. Caldo: soup/broth                                       |
| 14. Tiempo de fritura: cooking time      | 30. Rompe: break  |
| 15. Pon: put                             | 31. Taquitos de jamón serrano: serrano<br>ham squares/cubes |
| 16. Cazuela: saucepan                    | 32. Sirve: serve  |