

Cocinero: ..... Óscar García  
Restaurante: ..... Baluarte (Soria)Tiempo: ..... 60 min.  
Categoría: ..... SopasCoste: ..... Bajo  
Dificultad: ..... Baja

## Ingredientes

(Para 4 personas)

Huevos .....	4 unidades
Pan de hogaza del día anterior ....	200 gr
Jamón .....	40 gr
Panceta de Soria.....	50 gr
Caldo de ave.....	600 cl
Ajo .....	6 dientes
Pimentón y sal al gusto	

## Elaboración

### Para la panceta y el pan

Sofreímos la panceta. Una vez dorada añadimos los ajos y seguido el pimentón con un poco de caldo para que éste último no se queme. Agregamos el pan troceado (preferiblemente del día anterior) y mezclamos con ayuda de una cuchara para que coja color y sabor de los ingredientes anteriores.

Añadimos el caldo dejando durante cinco

minutos, rectificamos de sal y lo pasamos todo por el fino consiguiendo un caldo denso con sabor a sopa castellana clásica.

### Para el huevo

Nos ayudamos de un film transparente embaldurnado en aceite para que no se pegue en un recipiente cóncavo y atamos, quedando una especie de forma de flor.

Cocemos durante cuatro minutos para que cuaje la clara y quede líquida la yema.

### Para el jamón

Lo freímos con un poco de aceite a fuego fuerte para obtener una textura crujiente.

## Montaje del plato

Sacamos el huevo del plástico (film), lo ponemos en el fondo del plato sopero con el jamón crujiente y el ajo frito. Espolvoreamos un poco de pimentón y servimos la sopa ya en la mesa con una jarra aparte.