

Nacho's Class

ソパ デ アホ  
**Sopa de Ajo**  
(Castile style)

Original Video:

<http://www.youtube.com/watch?v=PVsDwbgsnLc>



①材料 (5人分)  
たまねぎ: 1個  
ベーコン: 好きなだけ  
卵: 2個  
バゲットパン: 2,3切れ  
にんにく: 5片  
固形ブイヨン: 3個  
パプリカパウダー: 大さじ1  
オリーブオイル: 大さじ3  
塩・こしょう: 少々  
水: 1000cc

②鍋にオリーブオイルを入れ、みじんぎりにしたにんにくを揚げるように軽く炒める。

③玉ねぎを加える。

④塩を少々入れる。

⑤玉ねぎがしんなりするまで、よく混ぜる。

⑥ベーコンを加える。

⑦ベーコンが白くなるまで炒める。

⑧パプリカパウダーを入れる。



⑨さっと炒める。



⑩水を加える。



⑪一煮立ちしたら、コンソメ、塩、こしょうで味を整える。



⑫卵を軽く溶く。



⑬溶き卵をゆっくりと流し入れる。



⑭ゆっくりとかき混ぜる。



⑮火を消して、パンを加える。



⑯パンをスープに浸透させる。



⑰できあがり☆☆☆

The End