

# Sopa de ajo o sopa castellana: cómo prepararla en 10 minutos

10 min

fácil

## Ingredientes

La **sopa de ajo** es uno de los mayores hitos del recetario tradicional. Una maravilla de extraordinarios resultados (en sabor, en aroma, en textura) conseguidos combinando apenas **cuatro o cinco ingredientes de humildad extrema**. Se nos antoja preparación ideal para llevar a cuestas y ser cocinada en el campo. El pan, el ajo, el pimentón son ingredientes de poco peso y mucha enjundia. Las **versiones pijas con huevo y jamón**, que también hay clases dentro de la humildad.

Decía la pobre Victoria Beckham que España le olía a ajo, y siempre me pareció que en realidad muy poco ajo debió olisquear la spice en los años que habitó Madrid. Mucho menos del que realmente sería justo y necesario.

Entre todos y poco a poco nos hemos desprendido de buena parte del ADN culinario que nos ha traído hasta aquí. Estas **sopas** parecen plato de abuela, cocina viejuna a descartar. Injusticia.

A veces pienso si bastaría con llamarlo gelatinas de pan con aromas de pimentó para cambiarnos la mirada, porque eso son también: texturas de gelatina con aromas penetrantes y sabores intensos.

Vivan las abuelas y viva la cocina. Claro.