

AIGO BOULIDO

Ingredientes:

- 6 dientes de ajo gruesos
- 1 ramillete de salvia fresca
- 1 ramillete de tomillo fresco
- 1 hoja de laurel
- 6 rebanadas gruesas de pan duro
- aceite extra virgen de oliva
- sal marina integral
- pimienta negra (al gusto)

Esta sopa es verdaderamente sencilla de elaborar y muy sana, su rol no es el de nutrirnos ya que como dicen en la Provenza limpia por dentro.

Pela y aplasta los ajos y mételes en 1 litro de agua ligeramente salada. Déjalos hervir durante 10 minutos y después añade la salvia, el tomillo y el laurel. Si te gusta también puedes añadir un poco de pimienta negra. Sigue cocinando durante 5 minutos más. Mientras tanto mete en los platos las rebanadas de pan condimentadas con un hilo de aceite de oliva. Después saca de la sopa las hierbas y el ajo, el cual aplastaras en las rebanadas de pan. Vierte la sopa bien caliente en los platos remojando el pan y degusta esta extraordinaria receta de sabor fragante y delicado.