



Sopa de pimientos

Sopa de pimientos

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

3 pimientos rojos, 2 dientes de ajo, 1/2 cucharada de pimentón, 200gr. de pan del día anterior, agua, aceite de oliva y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se corta el pan en rebanadas finas.
- 2) Tostar las rebanadas de pan en el horno, retirarlas.
- 3) Pelar los dientes ajo, lavar los pimientos y cortarlos en cuadraditos.
- 4) Echar aceite en una cazuela y sofreír los pimientos y los dientes de ajo.
- 5) Echar el pimentón, sal y verter 1 litro de agua caliente en la cazuela. Dejar en el fuego 20 minutos, aproximadamente.
- 6) Se coloca el pan en una sopera y se vierte encima el caldo con los pimientos.
- 7) Se rectifica de sal y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/primer-plato/sopa-de-pimientos-124.php>