

ZURRUKUTUNA, SOPA DE AJO CON BAKALAO

Ingredientes (2 personas):

- 1 trozo de pan
- 125gr de bakalao
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento choricero
- 1 cucharadita de pimentón
- guindilla
- 1/2 cebolla
- 1/2 pimiento verde
- 2 huevos
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración:

1. Limpiamos bien los pimientos choriceros, lo ponemos en una cazuela con agua para que hiervan unos 5 minutos 3 veces, en 3 aguas diferentes, separamos la pulpa de la piel y picamos la carne.
2. Echamos en una cazuela el aceite, añadimos los ajos picados en láminas y la guindilla.
3. Cuando tomen color sacamos los ajos y la guindilla. Reservamos.
4. Echamos el bacalao y dejamos que se confite suavemente unos 5-10 minutos, dependiendo del grosor del bacalao. Retiramos y sacamos las lascas.
5. Ahora mochamos la cebolla y el pimiento verde picados en brunoise.
6. Subimos el fuego y doramos el pan cortado en rodajas.
7. Añadimos la pulpa del pimiento choricero y el pimentón.
8. Echamos la guindilla, el agua de cocción de los pimientos, los ajos y el bacalao.
9. Lo dejamos cocer todo 20 minutos.
10. Hacemos los huevos poché y cocemos 4 minutos.