

Sopa de ajo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

Las personas intolerantes a la lactosa tienen que prestar atención al consumir pan, ya que en ocasiones puede haberse utilizado leche o leche en polvo en su elaboración.

Modo express

1. Corte los ajos en láminas y pique la cebolla y el perejil. Trocee el jamón en taquitos.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180° durante 10 minutos y vierta el aceite en la cubeta. Dore la cebolla durante 3 minutos, agregue el ajo 2 minutos más y finalmente incorpore el pimentón, el concentrado de caldo desmenuzado y el agua. Remueva bien.

3. Cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos a 135°.
4. Una vez finalizada la cocción, abra la tapa, rectifique la sal e incorpore el pan y casque encima los huevos. con las yemas enteras. Cierre la tapa de nuevo y deje reposar durante 10 minutos para que los huevos se cuezan con el propio calor de la sopa.
5. Decore con el perejil picado antes de servir.