



RECETA SOPAS PEROTAS

Elaboración Sopas Perotas...

Ponemos un poco de aceite en una olla, se fríen las patatas y se reservan. En el mismo aceite agregamos los pimientos, la cebolla, los espárragos y una vez pochados le echamos los tomates hasta tener el refrito listo con el punto de sal deseado y entonces agregamos las patatas.

A continuación, le añadimos el agua y se deja hasta que arranque a hervir momento en el cual la apartamos el refrito del fuego.

Por último, vertimos todo el contenido sobre el pan que hemos picado previamente a pellizcos, el cual tendremos extendido en un lebrillo de barro.

Un punto a tener en cuenta es “El Calado”, para realizarlo a la hora de verter el refrito, iremos pinchando con una cuchara de palo para que se empape todo el pan, pero sin remover. El pan debe quedar todo mojado, pero si exceso de caldo.

Es conveniente dejar reposar unos minutos y seguidamente aplastar a la hora de comer.

Las Sopas Perotas se suelen acompañar con fruta de temporada: Naranjas, pepinos, aceitunas, chumbos, higos...

Receta elaborada por: **Hacienda Los Conejitos**

PLATO TÍPICO DE ÁLORA

Ingredientes para 10 pax:

- 1 kg Pan cateto migado a pellizcos
- 1 kg tomates
- 260 gr pimientos
- 260 gr cebollas
- 250 gr espárragos
- 600 gr patatas
- 1/2 l aceite
- 2 l agua y sal al gusto.

RESERVAR VISITA GUIADA
GRATUITA A ÁLORA



RESTAURANTES DE ÁLORA



ALOJAMIENTOS DE ÁLORA



PRODUCTOS DE ÁLORA

