



Sopa de tomillo con picatostes

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 1 Manojos de *Tomillo seco*
- *Pan blanco*
- *Ajo*
- *Limón*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Preparación

Un vez seleccionado el ramillete, en una olla adecuada pondremos a hervir, unos 5 minutos, un manojos de tomillo seco, *farigola* en catalán.

Mientras, cortaremos unas rebanadas finas de pan a las que restregaremos un ajo crudo y procederemos a freír en una sartén con aceite de oliva virgen extra.

Podríamos utilizar picatostes que encontraremos en el mercado con gusto de queso o de ajo, pero considero que no tiene punto de comparación.

También podríamos hacerlos hirviendo el pan y haciendo una especie de ligero puré.

Paso 2 - Colar el líquido

Una vez transcurrido los minutos, colaremos el líquido resultante en un bol.

Es importante servir bien caliente en beneficio de las rebanadas fritas que añadiremos en el último momento. Si nos hubiese quedado muy fuerte, podemos añadir unas gotitas de limón que, aparte de suavizar el sabor, modificaran su color.

Esta sopa, aunque simple, es muy beneficiosa para la salud debido a las grandes propiedades que tiene el tomillo.