

Receta de Oliaigua Sopa Menorquina

03 Jul 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta típica de la **Isla de Menorca**, se trata de una sopa muy especial que podéis tomar templada o caliente, también podéis hacerla de un día para otro y queda incluso más rica, espero que os guste esta **Sopa Menorquina Oliaigua**.

Ingredientes

- **Para 4 personas:**
- Tomates de pera maduros (un Kg)
- Cebollas (dos)
- Pimientos verdes (dos)
- Ajos (dos dientes)
- Agua
- Sal
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Guindilla (opcional)
- Sopas de pan duro
- Brevas (opcional para acompañar)

Modo de Preparación

1. Cortar los tomates en cuatro trozos y quitarles las semillas
2. Cortar las cebollas y los pimientos verdes en juliana y pelar los dientes de ajo
3. Poner todo en una cazuela (lo típico es que sea de barro), en frío, con un buen chorro de aceite de oliva y sal y la pimienta negra al gusto
4. Cocer a fuego lento hasta que se confite, la cebolla esté transparente y el tomate haya soltado su jugo
5. Añadir una guindilla si se quiere el toque picante
6. Echar agua, sobre un litro y rectificar de sal y pimienta
7. Seguir a fuego lento y removiendo, con cuidado que no hierva, esto es imprescindible, que no hierva
8. Añadir alguna hoja de perejil
9. Apagar el fuego y dejar reposar durante unos 10 minutos
10. Tomar templada, en un plato hondo y con las sopas de pan duro a un lado y las brevas para acompañar (opcional).
11. Debe quedar una sopa bastante transparente, y fina, con los trozos de verdura mezclados.

Oliaigua Sopa Menorquina

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

12. Servir y.....buen provecho!!!
