

SOPAS DE AJO

Introducción al plato

No pueden tener un origen más humilde, y pero sus diferentes variedades han alcanzado elevadas cotas de calidad gastronómica. Se hacen desde el siglo III a. C.

La sopa de ajo es un plato que se consume desde tiempo inmemorial. Según algunos historiadores, algún tipo de brebaje de parecidas características a las de la sopa de ajo era consumido por los guerreros vacceos, en la zona occidental de la península Ibérica, antes de entablar batalla con las legiones romanas. Se trataría de un tónico caldo que les otorgaba calor, tanto como fuerza, en los gélidos amaneceres castellano-leoneses. Y en la actualidad, ya en plena forma de sopa de ajo, hace las veces de adecuado reconstituyente tras luna noche festiva. Pero una rica sopa de ajo es algo más. Su exiguo coste ha llevado a que se la siga considerando una comida “pobre”, al igual que en el pasado lo fueron las paupérrimas sopas bobas, destinadas a los pobres de solemnidad, y la no menos indigente agua de borrajas, el caldo sobrante de cocer estas verduras (y que ha permanecido como expresión que denota algo fallido). Hoy día existe una larga colección de sopas de ajo a lo largo y a lo ancho de la geografía española. Ejemplos de ello son los que siguen. En primer término, en Cádiz se la denomina sopa de gato y en Granada maimones, a los que se les rompe el huevo al echarlo en la olla y se guarnecen con muchos trozos de pan crudo asentado. Por lo demás, en otras regiones del sur se le añade huevo duro y se la llama ajo caliente. Y por ajo batido se conoce una sopa en la se elabora el bulbo entero, que se va aplastando (al igual que el pan y los demás condimentos) mientras se hace el sofrito, resultando un cremoso puré. Los distintos condimentos que complementan al ajo son diferentes según el gusto de cada zona, contándose entre ellos el huevo, el tocino y el jamón. En Galicia se le añade laurel; en Andalucía, comino; en la cornisa cantábrica se prescinde del pimentón pero se le agrega tomate y pimientos choriceros, y en el País Vasco la sopa de ajo de domingo (así se la denomina) se ve enriquecida con bacalao; el resultado es conocido también como zurrurutuna.

Ingredientes

- Agua o Caldo blanco
- Aceite de oliva
- Ajos
- Jamón serrano
- Pan
- Pimentón dulce.
- Sal.
- Huevo

Elaboración

- En cazuela al fuego ponemos aceite, solo que cubra el fondo, añadimos unos ajos cortados en rodajas, jamón serrano cortado en lonchas o tacos según nos guste, unas rebanadas de pan, que al mismo tiempo que se fríen absorben el aceite y una pizca de pimentón.
- Enseguida añadimos el caldo blanco, mejor si ya está caliente. Esperamos que comience a hervir. Corregimos de sal. Si nos hubiésemos pasado en el aceite, este sería el momento de quitar el exceso.
- Con cuidado, cascamos unos huevos y los dejamos escalfar, dejando la yema blanda.
- Si hemos elaborado la sopa en cazuela de barro, hay que tener cuidado de apartarla del fuego un poco antes, ya que aguanta mucho el calor, y se nos puede pasar el huevo. De no ser así sacaremos el huevo inmediatamente, para posteriormente seguir volcándole encima el resto de la sopa.