



Ingredientes para 6 personas:

Pan duro de 2 ó 3 días.

2 puntas de jamón (huesos).

5 dientes de ajo.

Una cucharada de pimentón dulce.

150 gramos de jamón o panceta adobada fresca.

6 huevos.

Aceite de Oliva Virgen Extra

Sal

Elaboración:

Primeramente se ponen en una olla 3 litros de agua a cocer durante una hora con las dos puntas de jamón. Salamos. Cortamos el pan en rebanadas pequeñas y en una sartén las

freímos con un poco de aceite. Las colocamos en una cazuela de barro o en una olla baja y ancha.

En la misma sartén ponemos un poco de aceite y doramos los ajos cortados en láminas finas y el jamón cortado en trocitos pequeños. Cuidado de no freír mucho el jamón ya que puede quedar muy duro y salado. Retiramos la sartén del fuego. Cuando se haya enfriado el aceite un poco añadimos el pimentón y removemos. Tener cuidado que no se quemé el pimentón.

Cuando lleve una hora la olla cociendo y el agua haya cogido el sabor de las puntas de jamón añadimos el agua a las rebanadas de pan y a continuación echamos el contenido de la sartén. Lo ponemos al fuego y cascamos los huevos por la superficie. Lo tenemos cociendo durante 8 minutos y servimos en la mesa. Es un plato que se tiene que servir muy caliente.