

Spanish Navy Bean Soup with Chorizo and Leeks Topped with a Poached Egg (Sopa de alubias a la española con chorizo y puerros cubiertos con un huevo escalfado)



INGREDIENTS

- 425 grs de alubias pequeñas
- 30 ml de aceite de oliva extra virgen
- 1 taza de cebollas, en dados
- 4 dientes de ajo, picados
- 2 tazas de puerros, en dados
- 2 cucharaditas de tomillo, picado
- 170 grs de chorizo español en rodajas
- 946 ml de caldo de pollo o más, según sea necesario
- 1 taza de calabacín, en dados
- 1 ½ taza de tomate, cortado en cubos
- Sal, según sea necesario
- Pimienta negra molida, según sea necesario
- 2 cucharadas de perejil picado.

PARA LOS HUEVOS ESCALFADOS (OPCIONAL)

- 8 huevos frescos de granja
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1 pizca de pimentón

INTRUCCIONES

- Lavar y poner en remojo las judías marinas durante la noche en agua. Cocinar a fuego lento las judías hasta que estén tiernas en
- Un cuarto de agua. Como alternativa, puede usar alubias en lata.
- Caliente aceite de oliva en una olla sopera, y saltee las cebollas, el ajo, los puerros, el tomillo y el chorizo durante 3 o 4 minutos. Añada el caldo de pollo. Deje que hierva a fuego lento y cocine durante 10 minutos.
- Añade el calabacín y las alubias y deja cocer a fuego lento durante 10 minutos más. Añade los tomates cortados en dados y deja que hiervan a fuego lento durante 2 o 3 minutos.
- Sazonar la sopa al gusto con sal, pimienta y aceite de oliva extra virgen, según sea necesario. Servir con perejil picado y un huevo escalfado (si se desea).

PARA LOS HUEVOS ESCALFADOS

- Ponga 4 tazas de agua con vinagre a fuego lento. Romper cada huevo en una taza de café o en una pequeña taza medidora, y verter suavemente cada huevo en el agua.
- Escalfar 4 huevos al mismo tiempo en el agua durante 3 minutos, luego retirarlos y colocarlos en agua fría.

PARA SERVIR

- Cuando sirva, coloque un huevo en cada tazón de sopa precalentado y vierta la sopa caliente encima para calentar los huevos. Espolvoree cada huevo con pimentón y sirva.