SOPA DE TOMILLO PARA EL ALMA

Ingredientes 8 personas

- 2 litros de caldo de pollo casero
- 2 cebollas dulces
- 1 manojo de tomillo fresco bien lavado
- 1 dl de aceite de oliva virgen
- 2 dientes de ajo cortados a laminas
- 200 gramos de pan tostado rústico
- 8 yemas de huevo
- sal y pimienta
- 1 copa de Vino Rancio

Preparación

Lavar bien el tomillo, secar bien
En una cazuela ponemos a confitar la cebolla que tendremos previamente lavada y cortada a gajos mediamos, junto con los dos ajos ,con un poco de azúcar y empezamos la cocción en frio, salpimentar una vez este la cebolla blanda, incorporamos una copa de vino Rancio, dejamos evaporar.
Aparte tendremos el caldo caliente, en el que habremos puesto el tomillo envuelto en una gasa dejando reposar unos 30 minutos.
Retiramos el bouquet de tomillo
Incorporamos el pan tostado al preparado de la sopa de tomillo, rectificar el punto de condimentación, si nos queda my espeso podemos añadir un poco de agua caliente.
Trituramos bien por el túrmix
Al momento de servir, colocamos en cada taza sopera una yema de huevo con un poco de sal y de pimienta.
Incorporamos el caldo bien caliente

Acabado y presentación

Decoramos con un poco de tomillo limonero y unas gotas de aceite extra de oliva.
Os aseguro que es lo mejor para el cuerpo y el alma