

## ***Sopa refrita de Cartajima***

En Cartajima al igual que en el resto de los pueblos del Valle del Genal, la gastronomía tiene su fundamento en una larga tradición que ha sabido combinar los productos del terreno con la dieta alimentaria en función de la estacionalidad.

Si visita Cartajima, podrá degustar el “sopeao”, la sopa refrita, las setas fritas, las “tostaeras” de castañas del Genal... Además existe un buen mosto todo el año. En el pueblo se pueden comprar castañas (en almíbar, brandy...)

### Ingredientes

Para cuatro personas

- 1kg de pan
- 3/4l de agua
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 2 tomates maduros
- 4 huevos
- 5 cucharadas de aceite de oliva y sal

### **Preparación**

Trocear el pan en trozos pequeños y echarlo en un bol hondo. En una sartén con el aceite de oliva sofreír el ajo laminado. Una vez dorado se le añade la cebolla, los pimientos y los tomates, todo troceado, se sazona y se sofríe todo muy bien.

Una vez todo sofrito se le añade el agua y se deja cocer hasta ebullición. Al hervir, se les añade los huevos y se dejan escalfar unos minutos. Una vez escalfados se sacan a un plato y el agua con el sofrito se vierte en el bol donde teníamos el pan y se deja reposar varios minutos hasta que el pan absorba todos los líquidos.