



Aromática,
relajante y
se prepara
en tan solo
10 minutos

Sopa de Farigola
Nieves Tuset

Cuina i Xat
cuina mediterranea


Casal Català
de Guayaquil

Radio/TV

Premier

 

2020.04.26
Domingo
11:00

Ingredients:

- 1 gra d'all
- 2 rovells d'ou
- 500ml d'aigua
- 1 raig d'oli d'oliva
- sal
- 3 branques de farigola fresca
- rodanxes de pa

Humo que vas al tejado y que sales copo a copo, dices a la luna afilada, cerca de la olla salta el fuego, la madre grita y trasiega y vigila de reojo la sopa de tomillo que está si hierve o no hierve: si de lejos el humo avistas, termina, padre, te digo; ya se colocan las sillas y las sopas hacen bonito, hasta la boca más golosa de deseo de tenerla se muere, sopa humilde, sopa dorada, moldeada con aceite de oro, descubrimiento que se nos hizo llegar por un sabio abuelo, la hierba humilde de roca seca, que penetra de virtud, con la séptima cucharada encuentran la conversación los mayores y en la última el sueño los niño.

{gallery}articulos/canal/cuinaixat/sopadefarigola/galeria{/gallery}

{youtube}T1sBJKFig18{/youtube}





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalanes
de l'Exterior**

producció



retransmet





Cuina i Xat

cuina mediterranea



Casal Català
de Guayaquil

Radio/TV

Premier



2020.04.26
Domingo
11:00