



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/canalTV/cuinaixat/sopadefarigola/galeria{/gallery}

---

{youtube}T1sBJKFig18{/youtube}

---

# Sopa de Farigola - Casal Català de Guayaquil

diumenge, 26 d'abril de 2020 00:00 - Darrera actualització dijous, 6 d'agost de 2020 20:25

---





## Casal Català de Guayaquil

amb el suport de



Generalitat  
de Catalunya



Comunitats  
Catalanes  
de l'Exterior

producció



retransmet





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