

## **SOPA DE AJO “LOS AMANTES DE TERUEL”**

**- Para 2 personas:**

**1 diente de ajo pelado; 1/2 cucharadita de pimentón dulce**

**½ cucharadita de tomate frito; 3 cucharaditas de aceite de oliva**

**Sal (un poco)**

**Poner un litro de agua en una cazuela al fuego, introduciendo el ajo, el pimentón, el tomate y el aceite. Se remueve bien hasta que hierva. Se cierra la potencia y, cuando deje de hervir, se sirve en cada plato.**

**En un viaje a Teruel, mi esposa y yo, recién casados, elegimos, para comer, el Restaurante “Los Amantes”, cerca del Mausoleo de los Amantes de Teruel (tonta ella y tonto él). De primer plato, elegimos éste, por curiosidad y por saber a qué sabía y cómo era este plato. De segundo, pedimos “Chuletillas a la Teja” (Chuletillas de cordero sobre una teja de tejado hechas al horno de barro). Todo acompañado de buen vino, café y chupito de licores.**

**Al subir a la habitación del hotel que habíamos concertado, nuestro Amor se cebó en el ajo haciéndonos verle y sentirle en sabor, color, y olor en nuestros abrazos. (Daniel de Culla)**





**Fotos de Daniel**