

TOPMETRÓPOLI (SOPA CASTELLANA)



Durante siglos fue un almuerzo habitual en diversos lugares de España, al tratarse de una receta sencilla y económica. La sopa castellana o de ajo se prepara habitualmente en una cazuela de barro, a base del mencionado ingrediente, agua o caldo, pimentón y pan duro, a lo que se suele añadir jamón y huevos, que se escalfan justo antes de servir el plato.

1. BOTÍN. CUCHILLEROS, 17. En el que presume de ser el restaurante más antiguo del mundo la sirven en cazuela de barro y lleva jamón ibérico (8,20 €).

2. LA ANCHA. PRÍNCIPE DE VERGARA, 204. Con virtudes de jamón y huevo escalfado (9,10 €).

3. CASA LUCIO. CAVA BAJA, 25. Hecha con consomé y presentada en cazuela (8 €).

4. CASERÓN DE ARACELI. OLIVAR, 8 (SAN AGUSTÍN DE GUADALIX). Receta de toda la vida (5,59 €).

5. EL INGENIO. LEGANITOS, 10. Entre sus primeros tienen sopa castellana hecha con pan de hogaza tostado (17 €, incluidos un segundo y un postre).

6. CASA PACO. PUERTA CERRADA, 11. Versión ortodoxa (9 €).

7. MESÓN DE FUENCARRAL. CARRETERA M-607, KM. 14,500. En cazuela de barro, con huevo y jamón ibérico (9,60 €).

8. ASADOR DE SACRAMENIA. ÁVILA, 17. Como la de la abuela (6,95 €).

9. LOS GALAYOS. BOTONERAS, 5. Clásica, con jamón ibérico (6,95 €).

9. LOS ARCOS. PONZANO, 16. Típica receta (4,80 €).