

Islas Baleares

Tiempo



30'

Raciones



4



Oliagua

La oliagua es una receta tradicional de la isla de Menorca. Es una sopa de verano fácil y rápida de preparar y que es típica de la cocina de los antiguos payeses de la isla

Ingredientes

300 ml de agua
 Aceite de oliva virgen extra
 1 cebolla grande
 2 pimientos verdes
 8 tomates de pera

Perejil
 Ajos
 Pimienta
 Pimentón
 Sal

Elaboración

1. En una cazuela de barro al fuego poner un poco de aceite. Cuando el aceite esté caliente añadir la cebolla y los ajos, previamente troceados.
2. Cuando la cebolla se haya pochado un poco, agregar los pimientos, cortados a cuadraditos.
3. A continuación, agregar los tomates previamente pelados, cortados en trozos y sin pepitas.
4. Poner un poco de sal, pimienta y pimentón. Remover bien y dejar que se cocine a fuego suave durante unos 8 minutos.
5. Añadir el perejil picado, el agua y bajar el fuego al mínimo. Es importante que no llegue a hervir para que no se corte la sopa.
6. Retirar del fuego y dejar reposar unos 5 minutos antes de servir tibio o a temperatura ambiente. La sopa menorquina se suele acompañar con unas rebanadas de pan.

Se suele comer con diferentes guarniciones como higos, melón o trozos de pan seco, también se puede consumir fría o caliente según la estación del año. Su nombre se debe a la combinación de los términos aceite (oli) y agua (aigua).