

## Islas Baleares

Tempo



30'

Racións



4



# Oliagua

*A «oliagua» é un prato tradicional de Menorca, cuxa orixe se lles atribúe aos antigos campesiños da illa, que consiste nunha sopa ben rápida e doada de elaborar*

## Ingredientes

1 cebola grande  
2 dentes de allo  
2 pementos verdes  
8 tomates pera  
Aceite de oliva virxe extra  
Sal

Pementa e po  
Pemento doce en po  
Perexil  
300 ml de auga  
Pan (opcional)

# Elaboración

1. Preparamos as hortalizas para cociñalas: pelamos e cortamos en anacos a cebola mais o allo; retirámoslle a semente e cortamos en anacos os pementos, e pelamos, retirámoslles a semente e cortamos en anacos os tomates.
2. Pomos unha cazola de barro con pouco lume e vertémoslle un pouco do aceite. Cando este estea quente, engadimos tanto o allo coma a cebola.
3. Ao que a cebola estea algo rustrida, agregamos o pemento.
4. Así que se rustrira tamén algo o pemento, incorporamos o tomate, condimentamos (co sal, coa pementa e co pemento doce) e remexemos ben. Deixamos que se cociñe, aínda con pouco lume, durante uns 8 minutos.
5. Entrementres, picamos o perexil. Agregámolo despois xunto cos 300 ml de auga e pomos o lume ao mínimo. É importante que non chegue a ferver, ou cortarase a sopa.
6. Retirámola do lume e deixámola repousar durante uns 5 minutos mínimo antes de a servirmos, opcionalmente e como se adoita facer, acompañada dunhas rebandas de pan.

! Pódese servir tanto quente coma fría ou morna,  
! depende da estación do ano.