

Historia

Los orígenes de esta sopa se remontan a los cortijos, cuando no había economía suficiente para una alimentación variada.

Muchos jóvenes y no tan jóvenes trabajaban en los caseríos a cambio de un jornal y alimentos.

El pan era la base de su dieta. Cuando éste se mezclaba con el agua y el aceite se obtenía una sopa.

El nombre proviene de la comparación entre el trenzado de la pleitas de esparto o de las sogas denominado de siete ramales y la forma de cortar el pan.

Algunos lugareños cuentan que se denomina de los siete ramales, porque éste es el número de ingredientes de tan sabrosa sopa.

*Esta fiesta fue declarada
de Interés Turístico Provincial
en 2004.*



Elaboración

En primer lugar, cogemos el pan y lo cortamos a pellizcos, el sabor cambia si se hace con cuchillo. Los espárragos se pican manualmente y se fríen.

Mientras estos se cocinan pelamos las patatas, las cortamos en tacos y las ponemos a freír en una sartén distinta.

Por otro lado hacemos un sofrito de tomate, pimiento y ajo.

Para finalizar hervimos agua con sal y la vertemos en el pan y después haremos lo propio con el resto de ingredientes.

Como colofón del plato se añaden un par de huevos por persona, mezclándose todo y... ¡a disfrutar de la comida!



Ayuntamiento
de **El Burgo**

C/ Real, 22

Tel: 952 16 00 02 - 952 16 00 07

Fax: 952 16 01 80

e-mail: ayuntamiento@elburgo.es

www.elburgo.es

M
málaga es diputación



SIERRA DE LAS NIEVES



Sopa Siete Ramales

EL BURGO

28 de Febrero



Declarada Fiesta de Interés Turístico Provincial