

Caldo gallego

Dificultad:

fácil

Tiempo de Cocción

60

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 100 g alubia blanca
- 300 g patata gallega
- 2 chorizos (dulce o picante al gusto)
- 50 g unto
- Huesos de un lacón (de no disponer de huesos pondremos 0.100 kg de lacón desalado)
- 200 g de grelo o berza.
- 200 g judía Verona (opcional)
- 200 g de col (opcional)
- 50 g de pimentón dulce
- 50 ml de aceite
- 3 l de agua aprox.

/ Preparación

Pon abundante agua en una olla, agrega las alubias, los huesos de lacón y los chorizos. Tapa y cuécelos durante 30 minutos.

Corta las patatas y las verduras. Agrega las verduras por orden de dureza: judías, col y los grelos troceados. Deja cocer el conjunto durante 15 minutos más.

Añade las patatas peladas y cascadas y deja cocer 15 minutos más. Para terminar, calienta el aceite y tuesta el pimentón para añadirlo a la olla. Rectifica de sal.

Sólo queda servir y disfrutar de este espectacular plato ideal para los días de frío.