

Receta de Caldo Gallego



Ingredientes:

- 300 gr. alubia blanca
- 1/2 kg. carne de vaca
- 1 ud. hueso de espinazo
- 1 ud. hueso de caña
- 1 ud. hueso de jamón
- 200 gr. lacón
- 200 gr. costilla de cerdo salada
- 200 gr. cerdo (cabeza y oreja salada)
- 200 gr. tocino salado
- 2 ud. chorizo gallego
- 2-3 manojo grelos
- 1 kg. patata
- 100 gr. unto
- pimentón dulce
- harina
- sal

Cómo hacer Caldo Gallego:

- 1** Desalar las carnes saladas poniéndolas en remojo con las alubias el día anterior.
- 2** Lavar, trocear y escaldar los grelos para quitarles el amargor.
- 3** Pelar, lavar y cortar las patatas en trocitos pequeños.
- 4** Hacer una bola amasando el unto, el pimentón y un poco de harina.
- 5** En un recipiente con agua fría poner a cocer todos los huesos, la carne, las alubias y la bola de unto, espumando el caldo continuamente.

6 Cuando las alubias estén a media cocción, añadir las patatas, el chorizo y los grelos.

7 Rectificar de sal y si fuera necesario, y una vez cocido, retirar los huesos y la carne.

Si te ha gustado la receta de Caldo Gallego, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Caldos.