



Sopa de galets con caldo de Navidad casero

Receta para 5 personas

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1 unidad Hueso de jamón | <input type="checkbox"/> 1 unidad Butifarra negra |
| <input type="checkbox"/> 1 unidad Hueso salado | <input type="checkbox"/> 1 unidad Butifarra blanca |
| <input type="checkbox"/> 1 unidad Hueso de ternera | <input type="checkbox"/> 1 porción Panceta |
| <input type="checkbox"/> 4 unidades Patata | <input type="checkbox"/> 2 unidades Muslo de pollo |
| <input type="checkbox"/> 3 unidades Zanahoria | <input type="checkbox"/> Carne picada de cerdo |
| <input type="checkbox"/> 1 unidad Cebolla | <input type="checkbox"/> Carne picada de ternera |
| <input type="checkbox"/> 1 unidad Puerro | <input type="checkbox"/> Leche |
| <input type="checkbox"/> 1 unidad Chirivía | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> 1 unidad Apio | <input type="checkbox"/> 1 cdta Ajo en polvo |
| <input type="checkbox"/> 2 unidades Nabo | <input type="checkbox"/> Perejil picado |
| <input type="checkbox"/> 1 unidad Col | <input type="checkbox"/> Sal |
| <input type="checkbox"/> 130 gramos Garbanzos | <input type="checkbox"/> Galets (pasta) |
-

PREPARACIÓN

1. Ponemos los huesos de ternera y cerdo en remojo en agua y vinagre durante 10 minutos.

2. Preparamos las verduras. las pelamos y las cortamos a cuartos.

3. En la olla: añadimos todos los ingredientes excepto la carne picada, los garbanzos y las patatas. Añadimos agua hasta que cubra todo.

4. Dejamos cocinar durante 3 horas. Primero a fuego máximo hasta que hierva, después fuego a temperatura media-baja. Vamos quitando las impurezas con una espumadera.

5. Pasadas las tres horas, añadimos las patatas y los garbanzos. Dejamos cocinar una hora más a temperatura media-baja.

6. Quitamos todas las verduras y carne de la olla y colamos el caldo en un colador de malla fina.

7. Mira los consejos que te dejo a bajo de la receta para seguir el siguiente paso.

8. Si vas a preparar ahora la sopa de galets, preparamos entonces las "pilotes". Para ello, mezclamos las carnes picadas, con ajo en polvo, perjil picado, pan remojado en leche.

9. Pasamos la "pilota" por harina.

10. Ponemos el caldo en un cazo o olla, los galets y las "pilotes" y dejamos cocinar durante unos 15-20 minutos.

11. Servimos y listo! También podemos acompañar la sopa de la carne y verduras que hemos usado para preparar el caldo de navidad.