COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Sopa de galets con caldo de Navidad casero

Receta para 5 personas

Preparación: 30 min
Total: 5 h
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 1 unidad Hueso de jamón
- [ ] 1 unidad Hueso salado
- [ ] 1 unidad Hueso de ternera
- [ ] 4 unidades Patata
- [ ] 3 unidades Zanahoria
- [ ] 1 unidad Cebolla
- [ ] 1 unidad Puerro
- [ ] 1 unidad Chirivía
- [ ] 1 unidad Apio
- [ ] 2 unidades Nabo
- [ ] 1 unidad Col
- [ ] 130 gramos Garbanzos
- [ ] 1 unidad Butifarra negra
- [ ] 1 unidad Butifarra blanca
- [ ] 1 porción Panceta
- [ ] 2 unidades Muslo de pollo
- [ ] Carne picada de cerdo
- [ ] Carne picada de ternera
- [ ] Leche
- [ ] Pan
- [ ] 1 cdta Ajo en polvo
- [ ] Perejil picado
- [ ] Sal
- [ ] 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.