

Sopa de la abuela.



Sopa de caldo de puchero con sus carnes y pelotas.

Con el frío uno de los platos que más apetecen son los caldos y las recetas de cuchara. Te hacen entrar en calor y son muy nutritivos. A los niños las sopas les encantan y esta yo creo que puede ser de las que más. Un buen caldo de puchero, con sus carnes y pelotas.

El caldo de puchero te da para muchas otras recetas de

aprovechamiento , que iré contando a lo largo de estos días, porque además de riquísimo, con esta receta no se tira nada!!

Esta receta me la enseñó mi abuela y ya me contaréis si os gusta, por eso la llamo sopa de la abuela.

En cada casa hacemos caldo de puchero, y creo que cada uno a su manera, yo os voy a contar la mía.

Ingredientes para caldo de puchero :

- 2 muslos de pollo.
- 1 hueso de ternera , si puede ser el tuétano mejor.
- 1 trozo de costilla de ternera para caldo.
- 1 trozo de ternera de garreta u otra parte de la ternera que salga melosa.
- 2 zanahorias.
- 2 patatas.
- 1 puerro, solo la parte blanca.
- 1 ramita de apio.
- 1 cebolla.
- 1 trozo pequeño de col rizada.
- 1 nabo.
- 1 chirivía.
- judías verdes 100 gr.

Ingredientes para las pelotas :

- 200 gr de carne mixta picada, de ternera y cerdo.
- ajo.

- perejil.
- pan rallado.
- huevo.
- especias al gusto.
- sal.

Preparación:

Lavamos, cortamos y pelamos todas las verduras para el caldo y dejamos limpia la carne.



Ingredientes para un buen caldo de puchero.

Paso 2 :

Ponemos todos los ingredientes en una olla (excepto el

preparado de las pelotas), cubrimos de agua , salamos y dejamos cocer a fuego medio.

Si utilizamos olla rápida, en cuanto empiece a hervir, bajaremos el fuego al mínimo y en 15 minutos estará listo (así no se deshacen los ingredientes). En el caso de utilizar una olla normal el tiempo de cocción se alarga, tendréis que ir comprobando pinchando la patata y el pollo para ver si esta listo.

Paso 3:

Mientras se va haciendo el puchero, vamos a preparar las pelotas. Podemos hacer de distintos tamaños, aquí yo he preparado dos grandes.

Mezclamos bien la carne picada, le añadimos el ajo y perejil finamente picado y al gusto de cada uno (yo le pongo muy poquito), añadimos el huevo, el pan rallado o si preferís pan duro remojado en leche si os ha sobrado del día anterior. Aderezamos con especias si os gusta, yo alguna vez le pongo un pelín de nuez moscada y pimienta molida e incluso jengibre.

Mezclamos todos los ingredientes con las manos y vamos formando las pelotas que necesitemos.



Paso 4:

Cuando el caldo esté casi listo, destapamos la olla e introducimos las pelotas y dejamos cocer fuego medio durante 5 minutos, sin tapar la olla.



Ponemos las pelotas en el caldo de puchero.

Paso 5:

Colamos el caldo que necesitemos por cada persona y lo ponemos en otra cacerola, rectificamos de sal y cuando hierva ponemos la pasta , yo he utilizado conchitas pequeñas.

Vamos dejando hervir y en el ultimo minuto ponemos unos trozos de pollo, de ternera y rodajas de pelota.

Sugerencia:

Si al preparado del puchero le ponéis garbanzos , nos servirá para la siguiente receta .

