

## Caldo de Bruxas ou Meigas

Autor Xosé Luis Tomé  
jueves, 21 de diciembre de 2006

### INGREDIENTES:

1 Cebolla1 Pataca500 gr. De setas (cogumelos variados)100 gr. De bacon50 gr. De manteiga750 gr. De caldo de poloNata ó gusto1 xema de ovoCaldo de polo en pastillas

**PREPARACIÓN:** Primeiro faise o caldo, e deixase a un lado. Logo, quentamos a manteiga e glaseamos as cebolas picadas ata que queden transparentes pero sin queimalas, engadimos o bacon en dados ata que se dore, logo a pataca; dámosselle un par de voltas (1 minuto), engadimos por último os cogumelos e o caldo de polo que tíñamos apartado.

Deixamos que se faga o lume lento, ata que a pataca estea tenra.Retiro do lume, e xa por último voto a nata e maila xema de ovo villada.

**DIFICULTADE:** Receta muy doada de facer, e indicada para un primeiro prato.