

Caldo de Bruxas ou Meigas

Autor Xosé Luis Tomé
jueves, 21 de diciembre de 2006

INGREDIENTES:

1 Cebolla 1 Pataca 500 gr. De setas (cogumelos variados) 100 gr. De bacon 50 gr. De manteiga 750 gr. De caldo de polo Nata ó gusto 1 xema de ovo Caldo 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; dámoslle 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.