

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Caldo gallego

4 personas



Tiempo:



Ingredientes

- 2 l. de agua
- 300 gr. de grelos troceados
- 450 gr. de patatas
- un trozo de unto
- 150 gr. de lacón
- 100 gr. de chorizo fresco
- 250 gr. de alubias blancas cocidas
- Sal al gusto

Preparación

1. Vierte 1 litro de agua en el bol de tu Cooking Chef y programa 7 minutos a temperatura 100°.
2. Blanquea los grelos para que el caldo no tome color verde e incorpóralos al agua hirviendo durante 2 minutos. Retíralos.
3. Vierte nuevamente 1 litro de agua a hervir otros 7 minutos.
4. Añade los grelos, el unto, el lacón y las patatas. Programa 42 minutos en posición 3 de remover y coloca la tapa antisalpicaduras.
5. Agrega el chorizo troceado con las alubias y programa 5 minutos a la misma temperatura y velocidad. Comprueba el punto de sal.
6. Retira el unto del bol y sirve el caldo caliente.