

Galicia

Tempo



1h 30'

Racións



4

Apta para



Nenos

Alternativas

 vexetariana

Caldo blanco galego con repolo

Ao se servir quente, resulta ideal para cear ou como entrante do xantar cando vai frío, polo outono e polo inverno

Ingredientes

2,5 l de auga

20 g de manteiga de porco

1 orella de porco afumada

1 rabo de porco afumado

1 chourizo afumado

400 g de patacas

2 cenorias

400 g de ~~repolo~~ branco

150 g de fabas brancas cocidas

½ culleriña de sal fino

Durante a tempada do grelo, da nabiza e da verza, este caldo branco adóitase preparar con esas hortalizas en vez de co repolo.

Elaboración

1. Nunha ola cos 2,5 l de auga e o cacho de manteiga, cocemos a orella, o rabo e o chourizo con lume moderado durante 1 hora. Ímolo escumando de cando en cando.
2. Entrementres, estonamos as patacas e as cenorias. Cortamos as primeiras en dados, en rodas ou laminadas; as cenorias, en rodas e o repolo, en anacos.
3. Cando falten 20 minutos para a hora, incorporamos á ola as hortalizas todas (incluídas as fabas) e mais o sal.
4. Pasada a hora de cocción, retiramos a carne do caldo e reservámolo.
5. Picámola miúda e engadímoslla de volta. Remexemos e servímolo quente.

*Este prato constitúe unha variación da do clásico
caldo de grelos*

Alternativas

Igual ca co cocido e co pote galegos, podemos variar certos ingredientes e mesmo substituír os de orixe animal por hortalizas de proximidade, coma a cabaza ou o nabo, por cogomelos ou por algas mariñas.

Para esa versión vegana da receita, hai que cocer as hortalizas en 750 ml de caldo de cogomelos, ou doutro vexetal, durante uns 20 minutos soamente e substituír a manteiga por dúas culleradas de aceite de oliva virxe extra. En canto á maneira de servir o prato, pódese facer cuns dados de chourizo vegano fritos, cun pouco pemento afumado en po e cun chorriño do mesmo aceite por riba.