

Galicia

Tiempo



1h 30'

Raciones



4

Apta para



Infantil

Alternativas

Vegetariano

Caldo blanco gallego con repollo

Este caldo caliente es ideal para cenar o como entrante de la comida del mediodía y cuando hace frío, en otoño y en invierno

Ingredientes

400 g de repollo blanco troceado

400 g de patatas

2 zanahorias

150 g de alubias blancas cocidas

20 g de manteca de cerdo

1 oreja y 1 rabo de cerdo ahumadas

2,5 litros de agua filtrada

1 chorizo gallego ahumado

Sal fina (al gusto)

Aceite de oliva virgen extra

En temporada de grelos, nabizas o col berza también conocida como kale se suele preparar el caldo blanco gallego con estas hortalizas en lugar de repollo blanco.

Elaboración

1. Cocinar en una olla grande, a fuego medio: La oreja, el rabo y el chorizo con 2,5 l de agua durante una hora, desespumando de vez en cuando.
2. Mientras pelar las patatas y las zanahorias. Cortar las patatas en dados o en lascas o laminadas. Cortar las zanahorias en rodajas.
3. Se añade todas las hortalizas con las alubias cocidas con media cucharadita de postre de sal a la olla cuando falta de 20 minutos de la cocción final del caldo.
4. Pasado una hora de cocción retirar la carne y el chorizo y reservar.
5. Picar en trozos pequeños la carne y el chorizo y añadir al caldo. Remover y con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, servir caliente.

*Esta receta es una variación del caldo con grelos,
un clásico de la cocina tradicional gallega*

Alternativas

Al igual que el cocido y el pote gallegos se pueden hacer variaciones con ciertos ingredientes y también sustituir los ingredientes de origen animal por hortalizas de proximidad como las calabazas, nabos, las setas, algas marinas, etc.

Para su versión vegana las hortalizas se cocinan en 750ml de caldo de setas u otro vegetal durante apenas unos 20 minutos. La manteca se sustituye por dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Se puede servir con unos dados de chorivegan fritos, un poco de pimentón rojo ahumado espolvoreado por encima del caldo y un chorrito de aceite de oliva virgen extra para terminar.