

GASTRONOMÍA

RECETA

SOPA DE COCIDO

Ingredientes:

para el caldo:

1 muslo de pollo	10 judías verdes	1 cebolla	1 trozo de jamón
2 patatas	2 zanahorias	1 puerro	1 jarrete cordero
agua	sal	orégano	laurel

para después:

2 huevos duros fideos

Elaboración

- 1 Hacer un caldo hirviendo todos los ingredientes del caldo durante 30 minutos.
- 2 Colar el caldo. Poner a calentarlo en un cazo y cuando hierva, echar los fideos y los huevos cocidos, pelados y chafados.
- 3 Calentar hasta que los fideos estén listos.

HISTORIA IRREAL DE SOPA DE COCIDO

La receta de Sopa De Cocido es una receta que los cavernícolas hacían con las hierbas que encontraban por el campo y con los animales que cazaban.

Hacían con su carne la sopa y de ahí ha pasado de generación en generación o sea de padre a hijo y de ahí pasó a ser receta de mi abuela.

Como mi abuela como es de los cabezudos se la enseñó a los cabezudos de ahí que como salen en la tele los cabezudos los cabezudos le enseñaron a la tele como se hacía de ahí a que ahora todo el mundo hace esa receta.

así es como se conoció la famosa Sopa De Cocido.

RECETA

WRAP DE CURRY ROJO

Ingredientes:

Salsa curry rojo	500 g de carne de cerdo	400 g de verduras pimiento rojo
100 ml de agua	75 ml de nata milbona o	y cebolla roja
aceite asiático	leche de coco vitasia	cilantro

Elaboración:

- 1 Lavamos las verduras y cortamos en trozos o en láminas, según se prefiera.
- 2 cortamos la carne de cerdo en trozos o en tiras y freímos en abundante aceite caliente.
- 3 añadimos las verduras y también las freímos.
- 4 incorporamos a la sartén el preparado de curry rojo panang junto con 100 ml de agua. calentamos durante un minuto sin dejar de remover.
- 5 añadimos la salsa de curry rojo a la mezcla de carne y verduras junto con la nata o la leche de coco y dejamos cocer a fuego medio durante un minuto.
- 6 humedecemos ligeramente las tortillas con agua y calentamos en el microondas (10 segundos cada una)
- 7 rellenamos las tortitas aún calientes con la mezcla de carne y verduras, decoramos con hojas de cilantro y enrollamos.