

## **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.