



<https://www.mepillasquisando.com>



1164 - CALDO DE CALABAZA



Este plato tiene las mismas características que el caldo gallego, con la única variante de que la berza se sustituye por calabaza.

INGREDIENTES:

- 1 Punta de Jamón o Beicon.
- 1 Trozo de Tocino.
- 1 Tazón de Judías, ya en remojo.
- 6 Patatas.
- 1 Calabaza mediana.
- 1 Chorizo o una pizca de Pimentón.
- Sal y Manteca.

ELABORACIÓN:

Ponemos a cocer las patatas, las judías, la calabaza en trocitos, el jamón, el chorizo y el tocino, en unos 2 litros de agua hirviendo. Cuando esté todo cocido, derretimos en la sartén la manteca de cerdo, se le añade el pimentón en el caso de que no se haya empleado chorizo y se agrega el caldo. Se sazona y se deja reposar unos minutos para que adquiera consistencia y gusto antes de servirlo. Con este caldo se puede confeccionar un exquisito puré.

FACEBOOK: Cocina Española Casera