



Recetas de Cocina

Tortilla de Caldo

Ingredientes: 4 personas.

1 kg. de patatas.
6 huevos.
1/4 de litro de aceite.
1 hueso de jamón.
1 hueso de ternera.
1 trozo de gallina para el caldo.
1 vaso de agua.
2 dientes de ajo.
1 cebolla.
1 cucharada de harina.
1 sobre de azafrán.
1 pimiento rojo fresco y sal.

Preparación:

Con los huevos y las patatas prepara una tortilla española.

Con el agua, huesos y gallina haz un caldo.

En una sartén con un poco de aceite fríe el diente de ajo, la cebolla y el pimiento (todo picado). Añade este sofrito al caldo que previamente has colado a añádele un poco de harina, para que espese un poco.

Coloca la tortilla en una cazuela de barro y vierte el caldo con el azafrán sobre la tortilla, déjalo hervir unos 10 minutos y sírvelo.

Autor: