

Caldo gallego

Ingredientes:

- 300 g de alubias blancas
- 500 g de patatas
- un hueso de jamón
- un hueso de espinazo de cerdo, salado
- un trozo de rabo de cerdo, salado
- un trozo de tocino
- 2 nabos
- 1 col
- sal

Preparación:

En una olla grande se ponen las judías, previamente remojadas y 4 litros de agua.

Se pone al fuego y cuando hierve se añade el tocino, y los huesos de jamón, espinazo y rabo de cerdo.

A la hora y media de cocer se le añaden las patatas y nabos pelados y cortados a trozos y las hojas de col previamente lavadas y cortadas a trozos.

Se deja cocer 1 hora más, con la olla destapada y se sala.

Se pasa el caldo a una sopera con las verduras y las alubias mezcladas y los trocitos de carne que se han desprendido de los huesos, que se tiran.

El caldo gallego se sirve bién caliente.