

Será por recetas



Consomé al jerez y caldo de sopa

Sopas y Cremas, Recetas para navidad

 4 Personas

 Media

 60 Minutos

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- ¼ de Kg. de vaca magra en trozos
- 1 punta pequeña de jamón
- ½ cebolla
- 1 tomate pequeño y blando
- 1 puerro
- 4 huevos
- ½ vasito de jerez
- Unas hojas de apio
- Varios granos de comino
- Sal
- 1 pastilla de concentrado de carne

Elaboración

Hervir durante 45 minutos, en una olla a presión con un 1 litro y medio de agua (6 tazones aproximadamente), la carne, el jamón, la cebolla, el tomate y el puerro partidos en pedazos, con el apio y el comino.

Seguidamente colar el caldo sobre una cazuela normal. Si ha quedado un poco claro añadir 1 cucharada de concentrado de carne.

Antes de servir caliente, añadir el jerez, probarlo y añadir la sal justa.

En los tazones de consomé, poner una yema hueva para cada persona.



Autor receta de Consomé al jerez y caldo de sopa

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012