

Será por recetas



Apio en caldo

Recetas caseras, Recetas fáciles

 4 Personas

 90 Minutos

 Fácil

 Enviada el 17/10/2012

Ingredientes

- 3 matas grandes de apio
- 1 cebollita
- vino blanco
- 2 lonchas gruesa de panceta
- Harina 1 cubito de caldo
- Aceite
- Sal

Elaboración

Poner al fuego una olla grande con agua.

Mientras se calienta, preparar los cogollos de apio.

Cortar los tallos a una altura aproximada de 15 centímetros (el resto se puede usar en otro platos), pero sin separarlo de la base.

Partir cada cogollo en dos, a lo largo. Echar en el agua y dejar que hiervan 15 minutos. Luego escurrirlos en un colador.

En una cazuela grande, poner 4 cucharadas de aceite y sofreír la cebolla partida, añadiendo a los 5 minutos la panceta corta en cuadraditos y casi inmediatamente 1 cucharada de harina.

Darle una vueltas y echar un vaso de vino y el cubito desmenuzado.

Poner en este caldo los cogollos escurridos y un poco de agua. Dejar que hierva con la cazuela tapada 60 minutos más.



Autor receta de Apio en caldo

Vicente Martí

 54 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/02/2012