



Caldo gallego

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

1 Pieza de Unto (unos 60 g aprox.; el ingrediente fundamental para que el caldo salga sabroso)
1 Pieza de Lacón (unos 300 g)
150 g de Habas remojadas la noche anterior
2 Chorizos frescos (uno picante y otro normal)
3 Patatas grandes
2 Manojos de grelos
Sal

Ingredientes 6-10 personas

90g de Unto
450g de Lacón
225g de Habas remojadas
3 Chorizos frescos (1 y medio picante, 1 y medio normal)
5 Patatas grandes
3 Manojos de grelos
Sal

Ingredientes 12-16 personas

120g de Unto
600g de Lacón
300g de Habas remojadas
4 Chorizos frescos (2 picante, 2 normal)
6 Patatas grandes
4 Manojos de grelos
Sal

Preparación

En una olla grande con capacidad para al menos 4 litros, ponemos el unto, el lacón y las habas, y cubrimos con agua (unos 3 litros y medio). Tapamos y cocemos 1 hora a fuego medio hasta que pinchemos el lacón y esté la carne blandita. Retiramos los trozos de unto que no se hayan deshecho y añadimos los chorizos y las patatas chascadas para que aporten espesor al caldo. Cocemos otros 15 minutos hasta que la patata empiece a estar tierna, pero todavía no cocinada del todo, y añadimos los grelos bien lavados y cortados en trozos (previamente habremos desechado la parte más gruesa del tallo). Cocemos todo junto 10 minutos más hasta que los grelos estén tiernos. Probamos y rectificamos de sal y de agua dependiendo de lo espeso que nos guste. Tradicionalmente, se sirve el caldo sin el lacón y el chorizo, pero a mí me gusta cortar unos trocitos y ponerlos en el plato con el resto de los ingredientes para hacer el plato más completo.

Notas

Si la pieza de lacón es muy gruesa, lo dejamos desalando la noche anterior. Si no hemos desalado el lacón, seguramente no hará falta añadir sal al caldo. Es una receta en la que se prepara bastante cantidad, por lo que es perfecta para comidas familiares en invierno. Si sobra, se puede congelar sin problema.