CALDO DE VERDURAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** chama



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Para diabéticos
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

COMO ESTAMOS EN INVIERNO APETECEN COMIDAS CALENTITAS, ASÍ QUE HICE ESTA RECETA PARA TENER CALDO PARA UNOS DÍAS. ESPERO QUE OS GUSTE.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Repollo
- 4 Zanahorias grandes
- 1 Patata grande
- 1 Puerro
- 1 Apio
- 1 Nabo
- 1 Cacho de carne de ternera (unos 300 gramos)

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Pelamos, limpiamos y cortamos las verduras. Las echamos en una cazuela onda junto con la carne y la llenamos de agua, echamos un poco de sal. Lo dejamos cocer hasta que veamos que la carne esta lista, yo lo deje hora y media a fuego medio. Ya teneís el caldo hecho, para caldo o sopa. Las verduras las podemos comer echando por encima un sofrito y la carne para croquetas. Esto es una receta que no se tira nada.