Caldo de invierno

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

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Soor Sandra



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Aprovecha las verduras para hacer un puré y la carne para hacer croquetas, pasteles, etc. Añadele fideos si quieres hacerla más contundente.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 trozo de morcillo de ternera
- 1 hueso de rodilla
- media cebolla grande
- dos zanahorias grandes
- 2 puerros
- una rama de perejil
- (opcional, si se va a hacer puré con las verduras) de 2 patatas medianas
- (opcional, si se va a hacer puré con las verduras) de 100 gr de calabaza
- 2 cucharadas de aceite
- sal

Preparación:

Paso 1
Se pone todo en una olla a presión, se llena de agua hasta la marca de máximo y se deja cocer 40 min.

Paso 2
Pon las verduras en un vaso batidor y triturálas hasta que quede una crema fina. Rectifica de sal.

Paso 3
Utiliza la carne para hacer un pastel de carne...

Paso 4

una empanada de carne...

Paso 5

una lasaña...

Paso 6

o unas croquetas.