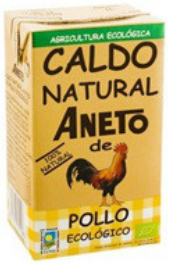
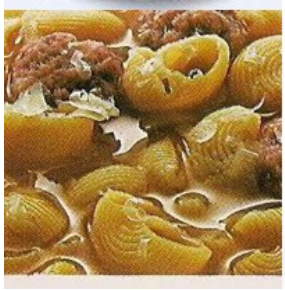
SOPA DE CARACOLAS CON ALBONDIGUILLAS

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

Creador: *Juan Neira Dura*





Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
EL HERVOR DEL CALDO TIENE QUE SER SUAVE PARA EVITAR QUE LAS CARACOLAS Y LAS ALBONDIGUITAS SE ROMPAN

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 1/4 1 DE CALDO DE POLLO de CALDE DE POLLO
- 150 GR de CARACOLAS DE PASTA GRANDE
- 2 HUEVOS
- 300 GR de CARNE PICADA MITAD CERDO MITAD TERNERA
- 100 GR de MIGA DE PAN DURO
- 120 GR de QUESO PARMESANO RALLADO
- 1 PEREJIL
- 1 HARINA
- 1 SAL, PIMIENTA
- 1 NUEZ MOSCADA

Preparación:

Paso 1

REMOJA LA MIGA DE PAN EN UN POCO DE CALDO CUANDO ESTE BLANDA,ESCURRELA Y MEZCLA EN UN CUENCO CON LA CARNE, LOS HUEVOS BATIDOS 40GR DE QUESO UN POCO DE PEREJIL, SA, PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA

Paso 2

TRABAJA LA MEZCLA CON UN TENEDOR HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGENEA Y FORMA DE BOLITAS CON LAS MANOS ENHARINADAS

Paso 3

VIERTE EL CALDO EN UNA OLLA Y PONLA AL FUEGO CUANDO EMPIECE A HERVIR , AGREGA LAS CARACOLAS DE PASTA Y LAS ALBONDIGUITAS DEJA COCER DURANTE 15 MINUTOS A PARTIR DE QUE ARRANQUE DE NUEVO EL HERVOR

Paso 4

REPARTE LA SOPA EN 4 CUENCOS Y SIRVELA ENSEGUIDA, BIEN CALIENTE,ESPOLVOREADA CON EL QUESO RALLADO RESTANTE