

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

SOPAS

POTAJE GALLEGO

INGREDIENTES:

- 1/2 Libra de col
- 1/2 Libra de judías blancas
- 1/2 Libra de papas
- 1 Morcilla (mediana)
- 1 1/2 Libra de carne de res
- 1 Chorizo (mediano)
- 1 Libra de jamón
- 1/3 Libra de manteca
- 2 Libras de berzas

PREPARACION:

En una olla a fuego lento, cocina todos los ingredientes excepto las judías y las berzas, hasta que todos estos ingredientes se ablanden.

Separadamente, cocina las berzas y las judías y une esta preparación con la anterior.

Cuela la sopa, y sirva en una fuente aparte las legumbres y las carnes