



## Caldo oriental



Categoria  
Sopas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Médio



Custo  
Económico



Com quem?  
Con la familia



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



75ml de Gallo Aceite de  
Oliva Clássico

- 1L de caldo de gallina
- 2 huevos
- 25g de algas deshidratadas
- 25g de setas deshidratadas
- Cantidad necesaria de hierba de limón

### Modo de preparação

1

Hidrate las algas y los hongos en agua tibia hasta que se ablanden.

2

Retire y cocine el arroz en esta agua, añadiendo la hierba de limón.

3

Bata los huevos y caliente 50 ml de aceite de oliva en una sartén. A continuación, haga los huevos como si fueran un crepe.

4

Enrolle el crepe y córtelo en tiras finas.

5

Caliente el caldo de pollo, añada las algas, los hongos y el huevo, y al final añada un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra.

6

Picar un poco más de hierba de limón y espolvorear el arroz.

7

Servir el caldo acompañado de una taza de arroz.

Produtos utilizados



*Clássico*

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Gaspacho de meloa e feta*

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Creme de legumes e frango com massinha*

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Gaspacho alentejano com queijo atabafado*

---

 Sopas  Rápido  Fácil

*Puré de beterraba e castanha*

---

 Sopas  Rápido  Fácil

*Sopa Glória*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide