

Caldo oriental

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Rápido	Médio	Econômico	Con la familia	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 hierva 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide