

RECETAS DE COCINA GANADORAS Y FINALISTAS

Recetas tradicionales de nuestra tierra



FUENGIROLA

EDICIONES 2012-2019



BODEGA CHAROLAIS
PORRILLA DE ESPÁRRAGOS
TRIGUEROS



 **Dirección: C/ Larga, 14**

PORRILLA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

INGREDIENTES:

- 3 cabezas de ajo
- 4 latas de espárragos trigueros
- 2 rodajas de pan cateto
- Una pizca de pimentón dulce
- Sal y una pizca de pimienta (al gusto)
- Huevo
- Aceite y vinagre



ELABORACIÓN:

- Freír las rodajas de pan cateto, por cada lado en una sartén sin aceite.
- Tostar el ajo con la piel hasta que estén bien tostados.
- Mientras se hacen los ajos y el pan, vamos cortando en 3 los espárragos y reservamos el líquido que viene en la lata.
- Una vez que tenemos todo comenzamos a freír con un poco de aceite los espárragos. En un bol colocamos el pan, los ajos pelados, sal, pimentón, pimienta y el caldo de los espárragos y los trituramos para hacer el majaíllo.
- Una vez lo tengamos triturado, lo mezclamos con los espárragos y para terminar un toque de vinagre.
- Lo servimos con un huevo roto.



RESTAURANTE EL RÍO



CAZUELA DE ANDRAJOS



Dirección: C/ Manuel Fernández, 1 - bajo

CAZUELA DE ANDRAJOS (para 4 personas)

INGREDIENTES:

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| - 1 kg de conejo | - 600 ml de caldo de carne |
| - 3 pimientos choriceros | - 300 g de harina |
| - 6 dientes de ajo | - Sal, pimienta, romero |
| - ½ cebolla, 3 hojas de laurel | - 15 granos de pimienta |
| - 100 ml de vino blanco | - 1 guindilla |
| - 600 ml de agua | |



ELABORACIÓN:

- Poner 120 ml de aceite. Refreír los pimientos, el ajo y la cebolla. Sacar y reservar.
- Poner el conejo, dorarlo y rociarlo con el vino blanco. Añadir el romero, laurel y 1 guindilla. Reducir el vino y añadir el majado con el agua y el caldo. Dejar cocer 30 minutos.
- Preparar la masa con 300 g de harina, 100 ml de agua y sal. Dejar reposar.
- Cuando la carne esté tierna, hacer las tortillas de masa pequeñas y se añaden al caldo para cocerlas con la carne 15 minutos.
- Al final añadir hierbabuena.

----- NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA -----

**3º PUESTO
AÑO 2013**

CASA PEDRO
CALLOS A LA ANDALUZA



Dirección: C/ José Cubero Yiyo, Edf. Diana I
(junto al Recinto ferial)

CALLOS A LA ANDALUZA

INGREDIENTES:

- 2 kg de garbanzos
- 3 kg de callos de cerdo con todo
- 3 morcillas
- 2 ristras de chorizo
- 6 guindillas
- 4 manitas de cerdo
- Pimentón dulce



ELABORACIÓN:

Tiempo de cocción: Olla exprés (40 minutos)



RESTAURANTE PIZZERÍA BALDO

CAZUELA DE SETAS CON CARNE



**Dirección: Plaza de la Hispanidad,
Edif. Myramar Centro II, Local 7B**

CAZUELA DE SETAS CON CARNE

INGREDIENTES:

- 150 g trozos de carne de ternera
- 100 g de setas (boletus)
- 15 g de apio
- 30 g de cebolla
- 15 g de zanahoria
- 5 g de ajo
- 15 g de tomate
- ½ vaso de vino tinto
- ½ vaso de vino blanco
- Guindilla y sal



ELABORACIÓN:

- Sofreír en una olla con aceite de oliva, la cebolla, el apio y la zanahoria cortados en forma de dado.
- Poner la carne, la sal, la guindilla, el tomate troceado y el vino tinto.
- Saltear aparte con aceite y ajo y echar la seta, vino blanco, sal y guindilla.
- Incorporarlo en el guiso de la carne.



RESTAURANTE LA SOLERA

ARROZ CALDOSO LA SOLERA



Dirección: C/ Capitán, 13- bajo

ARROZ CALDOSO LA SOLERA (10 personas)

INGREDIENTES:

- 500 g de arroz, 4 ajos, 2 cebollas
- 1 pimiento rojo y 1 pimiento verde
- 1 Zanahoria, 2 tomates, azafrán en hebra
- 200 ml vino blanco, laurel, sal, pimienta
- Colorante alimentario
- 8 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 350 g de calamares, 350 g de rosada
- 250 g de langostinos crudos pelados



ELABORACIÓN:

- Ponemos una cacerola al fuego, le ponemos el ajo y la cebolla. A continuación los pimientos, seguidamente la zanahoria, un poquito de sal, azafrán y pimienta.
- Cuando esté medio pochado, se le agrega el tomate y cuando esté cocinado se le agrega el vino y se deja que se evapore.
- Se le agrega un poco de caldo* y cuando cueza un poquito, se aparta del fuego, se tritura y se pasa por el chino.
- En otra cacerola, se pone un poquito de aceite, ponemos los calamares troceados y los langostinos. Se le añade el preparado anterior, se prueba de sal y pimienta y se le añade el colorante.
- Cuando empieza a hervir, se le agrega el arroz, removiendo muy bien para que no se pegue. Cuando lleva hirviendo 10 min se le añade la rosada, se vuelve a mover para que no se pegue y se continúa otros 10 min de cocción.
- Se aparta, se deja reposar unos 3 minutos y listo para comer.

* FUMET DE PESCADO: en total el caldo que se necesita es 1 parte de arroz y 4 de caldo, tampoco es matemático. Hay que estar pendiente por si hubiese que añadirle un poquito más de caldo. También se queda muy bueno con un poquito menos caldo y se queda en meloso. De cualquier forma, con esta receta está muy rico.



RESTAURANTE RIVERA

POTAJE JEREZANO DE JUDÍAS



Dirección: Paseo Marítimo, 64

POTAJE JEREZANO DE JUDÍAS

INGREDIENTES:

- 500 g de judías blancas (remojadas un día antes)
- 1 cabeza de ajo (quemado)
- 2 laurel, 5 clavos, 5 granos de pimienta
- ½ cucharada de azafrán
- 100 g de cebolla
- 150 g de zanahoria
- Pimiento verde
- 200 g de coles
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada de sal
- ½ l de caldo de pollo
- 150 g de chorizo y 150 g de morcilla



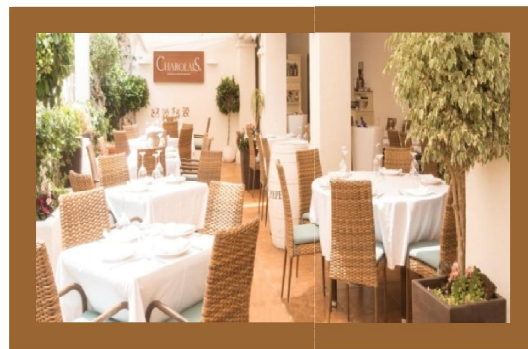
ELABORACIÓN:

- Echamos en una olla 2 cucharaditas de aceite de oliva, el pimiento, el laurel, el ajo, clavo y lo doramos un poquito.
- Una vez se dora, se echa todo en frío: el caldo de pollo, la judía, la zanahoria y el resto de condimentos menos la col. Tapamos y dejamos cocer.
- Pasados 45 minutos, ya están las judías tiernas y se añade la col, el chorizo y la morcilla. Dejamos 10 minutos más.

----- **NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA** -----

**2º PUESTO
AÑO 2015**

BODEGA CHAROLAIS
POCHAS CON ALMEJAS



 **Dirección: C/ Larga, 14**

POCHAS CON ALMEJAS (para 4 o 6 personas)

INGREDIENTES:

- 3 botes de pochas
- 1 kg de almejas
- 2 cebollas
- 2 hojas de laurel
- ½ vaso de vino blanco
- 2 cdas de aceite
- Sal, pimienta blanca
- Caldo de pescado (Avecrem)
- Salsa de tomate



ELABORACIÓN:

- Colocar en una olla la cebolla cortada muy pequeña.
- Agregar la hoja de laurel y pocharla.
- Añadir luego las almejas y el vino blanco.
- Una vez abiertas las almejas incorporar las pochas, el caldo de pescado, sal y pimienta blanca al gusto.
- Para terminar un poco de salsa de tomate para dar color.



RESTAURANTE LA SOLERA

ALBÓNDIGAS DE CARNE EN SALSA DE ALMENDRAS



Dirección: C/ Capitán, 13- bajo

ALBÓNDIGAS DE CARNE EN SALSA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES PARA LAS ALBÓNDIGAS:

- 1 kg de carne picada mixta
- 4 dientes de ajo
- 2 huevos
- Pan rallado
- Perejil, sal y pimienta



INGREDIENTES PARA LA SALSA: 3 cebollas, 150 g de pan duro, 4 ajos, 200 cl de vino blanco, 200 g de almendras, sal, 1 sobre de colorante

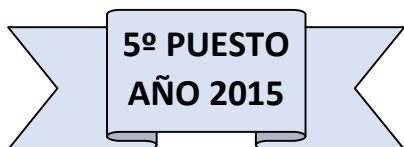
ELABORACIÓN:

ALBÓNDIGAS:

- Se pone en un bol grande la carne, se incorporan los ajos picaditos, el perejil, la sal y la pimienta. Se le agregan los huevos y el pan rallado según se vaya viendo el que necesita, que la masa no esté muy dura.
- Cuando estén hechas, se pasan un poquito por harina y se fríen en abundante aceite.
- Se sacan y se reservan para luego incorporarlas a la salsa.

SALSA:

- Se fríe el ajo y la cebolla picaditos con una poquita de sal. Aparte se fríe el pan y las almendras.
- Cuando está todo frito se junta todo, se le añade el vino blanco y cuando se ha evaporado se tritura todo y se pasa por el chino.
- Se pone la salsa en una cacerola con una poquita de agua.
- Se le agregan las albóndigas, se prueba de sal y que hierva todo 15 o 20 minutos.
- Y a comer. Se pueden acompañar con patatas fritas o con arroz.



CAFÉ SOL Y MAR

ARROZ CON BOGAVANTE



Dirección: Paseo Marítimo, 26

ARROZ CON BOGAVANTE (para 4 personas)

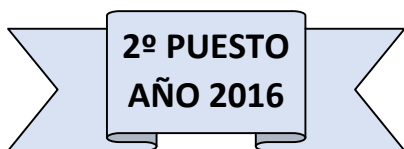
INGREDIENTES:

- 1 Bogavante
- 400 g de arroz bomba
- 1 pimiento rojo y 1 pimiento verde
- 2 tomates pelados
- 1 cucharadita de pimiento choricero
- 150 ml de brandy
- 2 hojas de laurel
- 2 l de fumet de pescado y marisco
- Azafrán y colorante alimentario
- Aceite de oliva



ELABORACIÓN:

- Trocear el bogavante y sofreír con aceite de oliva hasta que suelte su jugo. Se retira y se reserva el bogavante.
- En la misma cazuela, sofreímos los pimientos troceados y cuando estén dorados añadimos el tomate y el pimiento choricero y lo sofreímos unos 5 minutos.
- Añadimos el brandy y flambeamos o esperamos que se evapore el alcohol.
- Una vez esté el sofrito listo, añadimos el arroz y rehogamos 1 minuto.
- Añadimos los trozos de bogavante, el laurel y cubrimos con el caldo (4 partes de caldo por 1 de arroz).
- Se rectifican los condimentos si es necesario y se incorpora el azafrán y el colorante.
- Dejamos cocer 18 minutos aproximadamente y reposar.



RESTAURANTE LA SOLERA

CARRILLADA DE IBÉRICO AL VINO TINTO



Dirección: C/ Capitán, 13- bajo

CARRILLADA DE IBÉRICO AL VINO TINTO

INGREDIENTES:

- Aceite de oliva
- 2 kg de carrillera ibérica
- 4 ajos
- 2 cebollas
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 3 tomates
- Sal y pimienta
- 750 ml de vino tinto
- 750 ml de agua



ELABORACIÓN:

- En una sartén se pone a calentar el aceite, se va sellando muy bien la carne.
- Cuando esté toda sellada, se deja en un bol.
- En la misma sartén se incorpora el ajo picado, luego la cebolla, el puerro y la zanahoria. Cuando esté un poco pochado todo se le agregan los tomates picados. Se le echa sal y pimienta.
- Cuando esté todo tierno, se le incorpora el vino y se deja que evapore. A continuación se tritura todo y se pasa por el chino.
- Se pone en una olla la carne junto con el fondo, el agua y se prueba de sal.
- En olla exprés 30 minutos y en olla tradicional 2 horas a fuego muy lento y cuidando que no se pegue.
- Y listo para comer.

**10º PUESTO
AÑO 2016**

RESTAURANTE RIVERA

CARRILLADA IBÉRICA



Dirección: Paseo Marítimo, 64

CARRILLADA IBÉRICA

INGREDIENTES:

- 4 dientes de ajo machacados
- 250 g de zanahoria
- 250 g de cebolla
- ½ l de caldo de carne
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de sal
- MACERACIÓN: 1 kg de carrillada, 25 g de romero, 1 l de vino tinto, 25 g de tomillo, romero fresco, 20 g de pimentón dulce, 1 pieza de ñora, 1 pieza de pimiento choricero, 5 piezas de clavo, 5 piezas de pimienta negra, 3 laurel.



ELABORACIÓN:

- Se macera la carrillada con el vino tinto, romero, tomillo, romero fresco, pimentón dulce, ñora, pimiento choricero, clavo, pimienta negra y laurel. Se mezcla todo y se macera 24 horas.
- Pasadas las 24 horas, sacamos la carrillada de la maceración.
- En una olla con aceite incorporamos la cebolla, los ajos machacados y el romero que teníamos en la maceración. Rehogamos hasta que se dore.
- En el aceite del romero, ajo y cebolla, sellamos la carne la carne por fuera. Una vez sellada, volvemos a echarle la cebolla el ajo y el romero.
- Añadimos todo el líquido de la maceración y un poquito de caldo de carne.
- Dejamos cocer durante 1h o 1h y 15 minutos.
- Pasado ese tiempo, incorporamos la zanahoria, un poquito de sal y dejamos cocer.
- Lo servimos acompañado de patatas.

----- **NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA** -----



9º PUESTO
AÑO 2017

CAFÉ SOL Y MAR

ALBÓNDIGAS DE BUEY

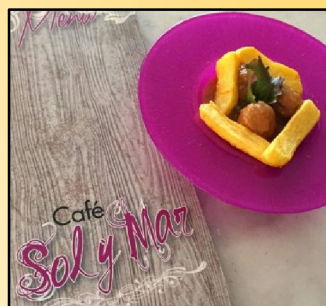


Dirección: Paseo Marítimo, 26

ALBÓNDIGAS DE BUEY (para 4 personas)

INGREDIENTES PARA LAS ALBÓNDIGAS:

- 2 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 120 g de leche
- 2 ajos
- Perejil fresco
- 500 g de carne roja picada
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta molida



INGREDIENTES PARA LA SALSA: 150 g de cebolla, 2 dientes de ajo, 30 g de aceite, 1 cucharadita de postre de harina, 65 g de tomate frito, 320 g de caldo de carne, nuez moscada.

GUARNICIÓN: patatas fritas.

ELABORACIÓN:

- **ALBÓNDIGAS:** Para elaborar las albóndigas mezclaremos todos los ingredientes y dejaremos reposar mientras preparamos la salsa. Una vez pasado ese tiempo, iremos cogiendo porciones de la masa resultante, le daremos la forma de albóndiga, ya sea con las manos o con algún utensilio para ello si lo tenemos. Las pasaremos por harina y las freiremos en aceite a alta temperatura. Reservamos.
- **SALSA:** En una cazuela o sartén ponemos el aceite de oliva y cuando esté caliente añadimos el ajo picado y a continuación la cebolla picada. Sofreímos y cuando veamos que la cebolla se ha vuelto transparente, añadimos el tomate. Rehogamos todo e incorporamos el caldo de carne. Rectificamos los condimentos si fuese necesario. Cocinamos a fuego lento hasta que la salsa reduzca e incorporamos la cucharadita de harina para ayudar a espesar. Incorporamos las albóndigas a la salsa y dejamos cocinar a fuego lento, mientras freímos las patatas de guarnición. Una vez fritas las patatas, ya estará listo para servir.

**2º PUESTO
AÑO 2018**

CAFÉ SOL Y MAR

GARBANZOS CON LANGOSTINOS Y ESPINACAS



Dirección: Paseo Marítimo, 26

GARBANZOS CON LANGOSTINOS Y ESPINACAS (para 4 personas)

INGREDIENTES:

- 1 bote de garbanzos cocidos
- 20 langostinos
- 2 rebanadas de pan frito
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- 250 ml de caldo de pescado
- 1 manojo de espinacas
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Sal



ELABORACIÓN:

- En una olla ponemos el aceite y calentamos. Mientras picamos la cebolla y el ajo muy finito y cuando veamos que el aceite está caliente incorporamos la cebolla y el ajo.
- Sofreímos a fuego lento y cuando la cebolla esté doradita incorporamos el pan frito que habremos machacado en un mortero.
- Rehogamos todo junto. Retiramos de la olla y trituramos con ayuda de una batidora.
- En la misma olla que teníamos, volveremos a incorporar lo que hemos triturado y le ponemos el pimentón. Dejamos un minuto y añadimos el caldo de pescado, los garbanzos cocidos y las espinacas. Dejamos hacer unos 15 minutos y añadimos los langostinos crudos. Dejamos hacer otros 5 minutos más y ya estará listo.
- Rectificar los condimentos si fuera necesario.



PASTELERÍA ROMERO BREMEN

TARTELETA DE NATA Y FRESAS



 Dirección: C/ Hermanos Pinzón, 3

TARTELETA DE NATA Y FRESAS

INGREDIENTES:

- **PASTA BRISA:** ½ kg de harina, 250 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 2 huevos, 1 pizca de vainilla, 10 g de levadura en polvo.
- **BIZCOCHO:** 6 huevos, 200 g de azúcar, 300 g de harina, 16 g de levadura.
- **NATA:** ¼ l de nata, 50 g de azúcar.
- Azúcar glass, cobertura de chocolate



ELABORACIÓN:

- **PASTA BRISA:** Tamizamos la harina para que no se formen grumos; en un bol mezclaremos el azúcar, la mantequilla derretida, la vainilla, los huevos, y la levadura en polvo. En el bol donde hayamos vertido la harina, haremos una balsa en el centro y añadiremos la mezcla anterior, e iremos moviendo lentamente para que todo se funda correctamente hasta que quede una masa homogénea. Para que coja cuerpo rápidamente, cubriremos la masa resultante con un plástico y meteremos en el frío.
Después extenderemos la masa y colocaremos la plancha sobre los moldes, pudiéndola cortar con un rodillo; o en caso de usar moldes de silicona, podremos valernos del filo de un vaso sin ejercer demasiada presión para evitar que se rompa.
- **BIZCOCHO:** Mezclamos el azúcar y los huevos, se bate hasta que coja densidad; mezclamos la harina con la levadura, siempre en el mismo sentido circular. Una vez que tenemos la pasta formada, vertemos en los moldes que ya tendremos forrados con la pasta brisa, e introducimos en el horno que previamente habremos precalentado a 200 °C y coceremos durante 12 minutos aproximadamente.
- **NATA:** Batimos enérgicamente y sin interrupciones la nata con el azúcar hasta obtener la densidad deseada.
- **ASA DE LA CESTA:** Podemos utilizar recortes de bizcocho sobrante, haber horneado algunas tiras que nos hayan sobrado de la pasta brisa o, directamente, hacer la forma con cobertura de chocolate que endureceremos en el congelador.
- **MONTAJE:** Cuando las tartaleas estén frías, cortaremos la parte de bizcocho saliente y la rellenaremos con nata. Añadiremos las fresas lavadas y cortadas, taparemos con el bizcocho que hemos cortado y que habremos espolvoreado con azúcar glass; y añadir el asa a la cestita.

----- NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA -----



RESTAURANTE PIZZERÍA BALDO

ARROZ CALDOSO DE MARISCO



**Dirección: Plaza de la Hispanidad,
Edf. Myramar Centro II, Local 7B**

ARROZ CALDOSO DE MARISCO

INGREDIENTES:

- Aceite de oliva extra virgen
- 4 langostinos, 4 almejas, 4 mejillones
- 1 tomate
- 1/3 vaso de vino blanco
- 50 g de arroz
- 1 diente de ajo, perejil, sal, 1 guindilla
- FUMET DE LANGOSTINOS: 1 cucharada de aceite de oliva, ½ cebolla, ½ puerro, 2 dientes de ajo, 20 g de perejil, 2 tomates, langostinos (cáscara de 10 langostinos), 1 l de agua, sal, 1 guindilla



ELABORACIÓN:

- En una sartén con aceite de oliva sofreír el ajo.
- Incorporar los langostinos pelados, las almejas, los mejillones, sal, tomate picado fresco, el vino blanco, un poco de perejil, guindilla y el fumet de marisco.
- Dejar cocinar la salsa 5 minutos.
- Agregar el arroz.

FUMET DE LANGOSTINOS: coger una olla y poner aceite, cebolla, apio y puerro. Después de 5 minutos echar ajo y dorar todo. Incorporar el tomate y los langostinos. Poner agua, sal y guindilla. Dejarlo cocinar 40 minutos. Triturar con la batidora y pasarlo por el chino.

----- **NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA** -----



CREPERÍA LA PLAZA

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA



 Dirección: C/ Emancipación, 5

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA

INGREDIENTES:

- Una cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1,3 kg de cebolla
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 ajos laminados
- 3 hojas de laurel
- 2 cucharadas de harina de trigo
- Sal y pimienta al gusto
- 1,5 l de caldo vegetal o de carne
- 1 vaso de brandy
- Rebanadas de pan y queso para gratinar



ELABORACIÓN:

- Se corta la cebolla de un grosor mediano. Se coloca el aceite de oliva y la mantequilla en una olla y doramos la cebolla durante 10 minutos.
- Después le añadimos el azúcar y mantenemos al fuego durante 20 minutos.
- Añadimos los ajos rebanados y un par de minutos después le agregamos las 2 cucharadas de harina e inmediatamente el brandy. Lo dejamos reducir unos minutos y salpimentamos.
- Agregamos las hojas de laurel y el caldo caliente. Lo dejamos reducir 30 minutos.
- Ponemos la sopa en un recipiente de barro resistente al horno, le colocamos 2 rebanadas de pan tostado, queso de gratinar y lo metemos en el horno.

----- NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA -----



O'NEILL'S BAR

CERDO IRLANDÉS EN SIDRA



 Dirección: C/ Moncayo, 35

CERDO IRLANDÉS EN SIDRA (para 4 personas)

INGREDIENTES:

- 500 g de estofado de cerdo cortado en cubos de ½ pulgada
- 2 puerros, en rodajas
- 100 g lata de maíz dulce
- 4 zanahorias en rodajas
- 1 l caldo de pollo
- Botella de sidra Magners o similar, 500 ml
- 4 patatas cortadas en cubos de ½ pulgada
- Sal y pimienta al gusto
- Baguette de pan



ELABORACIÓN:

- Colocar las verduras en una cacerola grande.
- Añadir caldo de pollo y la sidra.
- Llevar a ebullición y hervir a fuego lento 5 minutos.
- Freír la carne de cerdo en aceite de oliva durante 3-4 minutos a fuego medio.
- Transfiera todos los ingredientes a la olla de cocción lenta y cocine a fuego lento durante 6-8 horas.
- Añadir 2 cucharadas de harina de maíz para espesar.
- Antes de servir, freír 2 rebanadas de papas en aceite de oliva para cada persona, hasta que estén doradas.
- Añadir sal y pimienta al gusto.



CAFÉ SOL Y MAR

ALBODIGÓN A LA GADITANA



Dirección: Paseo Marítimo, 26

ALBODIGÓN A LA GADITANA (para 4 personas)

INGREDIENTES PARA LAS ALBÓNDIGAS:

- 500 g de carne picada de ternera
- 2 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 120 g de leche
- 2 ajos
- Perejil fresco
- Zumo de 1 limón
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta molida



INGREDIENTES PARA EL CALDO: 2 patatas, 2 zanahorias, 2 puerros, 2 ajos, 1 l de agua, 1 pastilla de avecrem, laurel, 1 cucharadita de sal.

ELABORACIÓN:

- Se mezclan en un bol todos los ingredientes de las albóndigas y se deja reposar.
- En una olla ponemos el agua a hervir e incorporamos las patatas a cascotes, los puerros en 2 trozos, el laurel y los ajos. Cortamos a rodajas la zanahoria y la añadimos al caldo. Ponemos también el avecrem y la sal. Cocemos a fuego medio-alto.
- Mientras cocinamos el caldo, vamos a ir haciendo las albóndigas. En este caso, nos vamos a mojar con vinagre las manos y vamos a coger porciones de la masa de las albóndigas, pero con la idea de hacerlas bastante grandes. Les vamos a dar forma y las vamos a echar sin freír directamente al caldo. Las dejaremos hervir hasta que comprobemos que las albóndigas están cocinadas y reduciremos el caldo en función de si nos gusta más o menos espeso.
- Probaremos y rectificaremos los condimentos si fuera necesario.
- Listo.