



## Caldo de gallina con huevo de codorniz y albóndigas pequeñas



Categoría  
Sopas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico



Com quem?  
Con la familia



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

- 1 Gallina
- 4 Huevo de codorniz
- 100 g Carne de gallina picada
- 50 g Zanahoria
- Cebollino al gusto
- Pasas al gusto
- 50 g Cebolla
- Sal gorda al gusto

### Modo de preparación

1

Cocer la gallina con una zanahoria entera, la cebolla y la sal.

2

Cocer los huevos de codorniz durante 5 minutos.

3

Descascar y reservar.

4

Hacer pequeñas albóndigas con la carne picada y las pasas.

5

Cocer las albóndigas en el caldo.

6

Cortar la zanahoria en dados pequeños.

7

Servir muy caliente con un chorrito de Gallo Aceite de Oliva Nuevo y cebollino.

*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