



Caldo oriental




Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Rápido


Dificuldade
Médio


Custo
Econômico


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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide