

# A CENTRES CÍVICS... FEM BULLIR L'OLLA!

## CONCURS DE SOPES: BULL UNA SOPA!

- **Nom de la sopa:** Caldo andaluz

- **Origen:** Andalucía (Málaga)

- **Ingredients:**

- ½ pollo
- 250 gr. De ternera
- 1 apio
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- hueso blanco
- Hueso de espinazo
- Rabo de cerdo
- Galets pequeños
- Carne picada de ternera (250gr.) y pollo (250gr.)

- **Recepta pas a pas:**

**Para la sopa:**

Poner todos los ingredientes menos los galets y la carne picada en una olla con 5-6 litros de agua y llevar a ebullición durante 45 minutos. Cuando ya este listo, colar todos los ingredientes y ya tenemos el caldo listo para comer!

**Para rellenar los galets:**

Rellenar con la carne picada (pollo i ternera) los galets, todo en crudo. Poner los galets rellenos en el caldo para que se hagan.

- **Nom i cognoms:** Rosario Garrido Galisteo



Centres Cívics  
**Granollers**