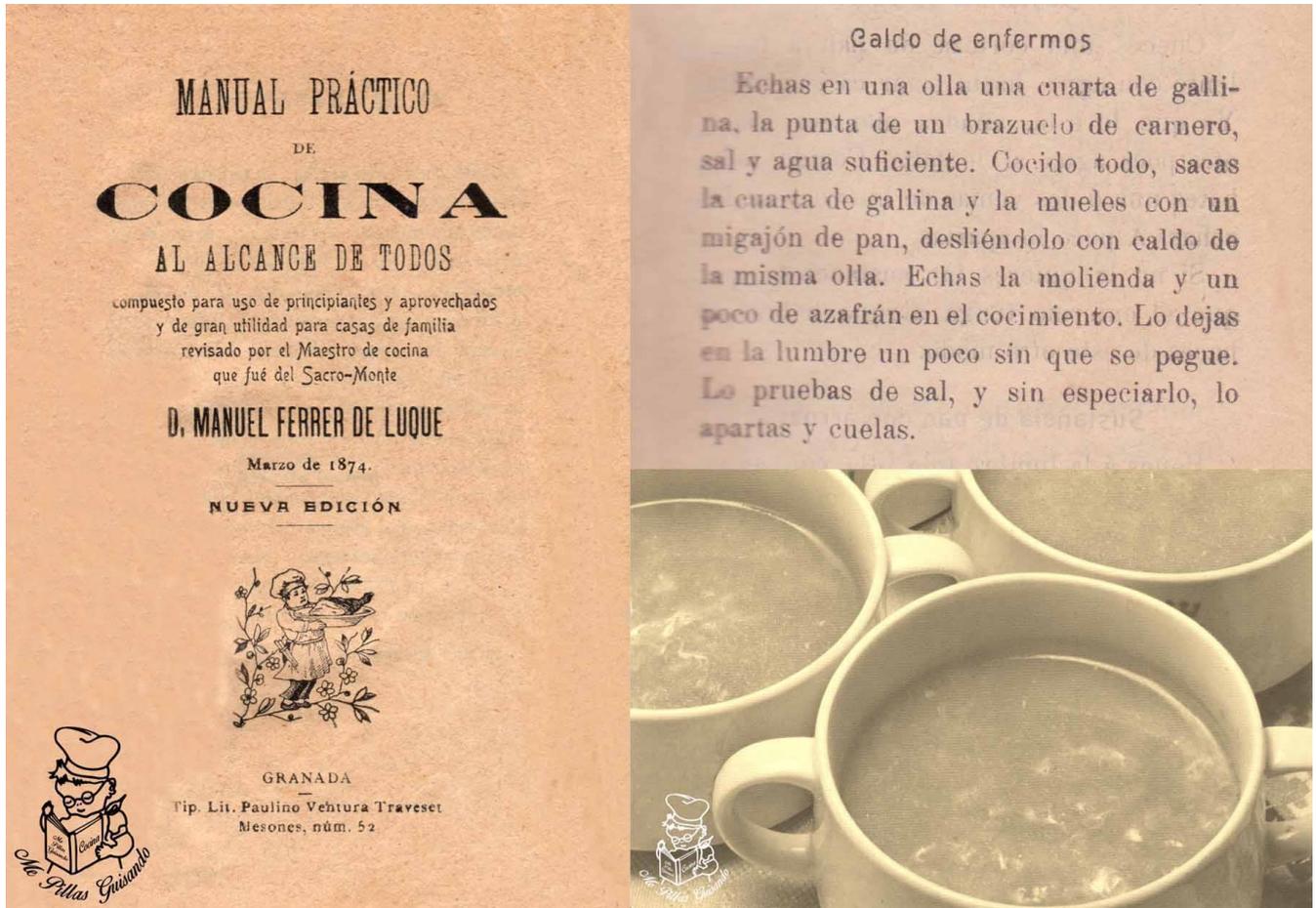




<https://www.mepillasquisando.com>



## CALDO DE ENFERMOS 1874



### INGREDIENTES:

- ¼ de Gallina.
- 1 Trozo de brazuelo de Carnero.
- 1 Migajón de Pan.
- Sal y Azafrán.

### ELABORACIÓN:

Echás en una olla una cuarta de gallina, la punta de un brazuelo de carnero, sal y agua suficiente. Cocido todo, sacas la cuarta de gallina y la mueles con un migajón de pan, desliéndolo con caldo de la misma olla. Echás la molienda y un poco de azafrán en el cocimiento. Lo dejás en la lumbre un poco sin que se pegue. Lo pruebas de sal, y sin especiarlo, lo apartas y cueles.

<https://www.mepillasquisando.com>