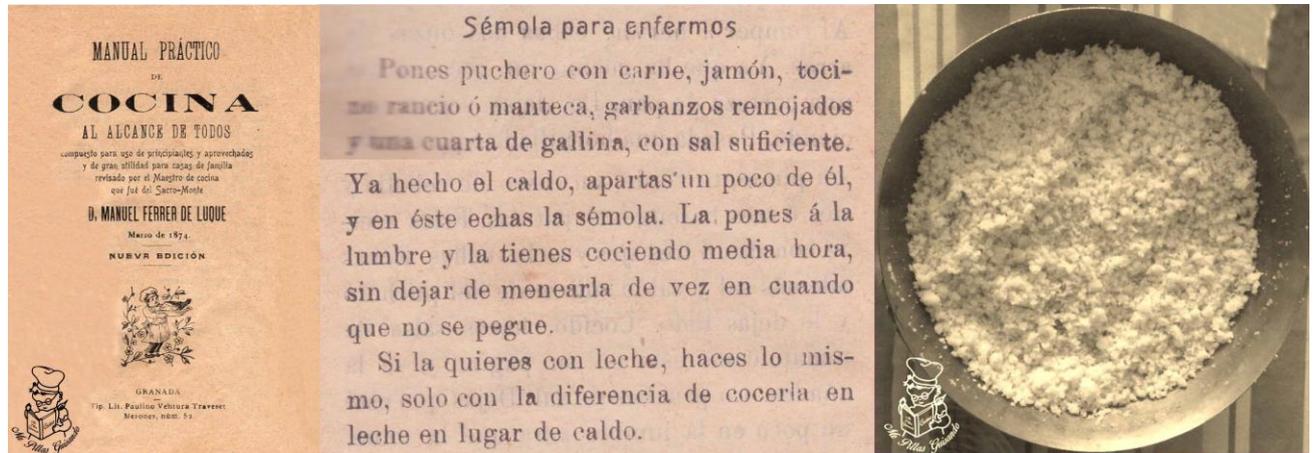




<https://www.mepillasquisando.com>



## SÉMOLA PARA ENFERMOS 1874



### INGREDIENTES:

- 1 Trozo de Carne.
- 1 Trozo de Jamón.
- 1 Trozo de Manteca.
- 2 Puñados de Garbanzos.
- 1 Trozo de Gallina.
- 150 gr. de Sémola.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Pones puchero con carne, jamón, tocino rancio o manteca, garbanzos remojados y una cuarta de gallina, con sal suficiente. Ya hecho el caldo, apartamos un poco de él, y en éste echas la sémola. La pones a la lumbre y la tienes cociendo media hora, sin dejar de menearla de vez en cuando que no se pegue. Si la quieres con leche, haces lo mismo, solo con la diferencia de cocerla en leche en lugar de caldo.

<https://www.mepillasquisando.com>