Caldo de Costilla con Buñuelos de Papa



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Buñuelos

Papas: 3 Unidades
Pan Rallado: c/n
Sal: c/n
Huevo: 1 Unidad
Polvo de hornear: 1 cda
Queso rallado: 1/2 Taza

Caldo

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Agua: 1 y 1/2 Litro
Alcaparras: c/n
Costilla: 1 Kilo
Cebollas: 2 Unidades
Ajos: 4 Unidades
Cilantro: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua cocinar por 2 horas costillas de *res* con *cebolla* y *cebolla* de verdeo cortadas para caldo.
- Agregar dientes de *ajo*, sal , tapar y dejar cocinar suavemente.
- Cocinar las papas en agua con sal y cuando estén cocidas retirar de la olla y hacer un puré con las papas aún en caliente.
- Añadir al bol con puré queso rallado, *huevo* y mezclar bien.
- Incorporar polvo de hornear, sal y con las manos aceitadas armar bolitas con la mezcla de papas.
- Pasarlas por miga de pan y freírlas en aceite caliente
- Reservar.

Armado

- Retirar la **costilla** del caldo y picar la carne.
- Servir en cuencos de barro la carne de *costilla* picada, el caldo de cocción colado y desgrasado.
- Completar con los buñuelos de **papa** y terminar con *cebolla* larga, *cilantro* picado y *alcaparras*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-costilla-con-bunuelos-de-papa