

# Caldo de Gloria

Proposta de receita de Diego Martínez polo #DíadeRosalía

## Ingredientes:

- 300g Grelos
- 250g Repolo
- 500g Patacas
- 150g Fabas
- 20g Unto
- 1 óso de tenreira
- sal

## Pasos a seguir:

- Remollar as fabas 12 horas
- Cocer as fabas co óso de tenreira e o unto dende auga morna 45-50 minutos coa ola tapada
- Engadir as patacas, cocer 10 minutos
- Engadir os grelos e repolo, cocer 15 minutos
- Retirar o óso, rectificar de sal, repousar 30 minutos antes de servilo