



Gofio Escaldado

Necesitarás:



- 50 gr de gofio. (Ingrediente principal)
- 250 ml de caldo de pescado.
- 2 ramitas de hierbahuerto.
- 1/4 de cebolla morada.

Pasos:

1. Preparar un buen caldo de pescado.(El caldo deberá estar hirviendo en el momento de utilizarlo).
2. Echale al caldo una ramita de hierbahuerto durante dos minutos de minutos para que coja sabor, después retírala
3. En un bol pon el gofio
4. Echale por encima el caldo de pescado poco a poco y removiendo a la vez con unas varillas para evitar que se formen grumos



Preguntas

¿Qué ingrediente es el PRINCIPAL de esta receta?

¿Cuántos ml de caldo de pescado hace falta?

¿Cuál es el primer paso de la receta?

¿En qué recipiente hay que poner el gofio?

¿Qué hay que evitar que se formen cuando echamos el caldo encima del gofio?

¿Cuánto tiempo tenemos que dejar la ramita de hierbahuerto dentro del caldo?

¿Cómo debe estar el caldo en el momento de utilizarlo?

¿Para qué echamos la ramita de hierbahuerto al caldo?
