



Cocina tradicional de... Formentera del Segura

“Caldo Colorao”

Para 4 personas

¿Qué necesitamos?

1 Ñora

1 Tomate

Ajos

Comino

Pimiento molido

4 Huevos

Patatas

¿Cómo lo preparamos?

Ponemos las patatas a hervir, cuando empiece a hervir añadimos la ñora y el tomate (previamente lo asamos)

Hacemos una “picaica” con los ajos, el comino y el pimiento molido. Lo añadimos a la olla.

Los huevos los hervimos, los dejamos enfriar para posteriormente cortarlos y añadirlos al guiso.

Dejamos reposar unos minutos y ¡listo!

Una receta muy sencilla y de las más tradicionales del municipio.



Extraída del recetario que publicó la Concejalía de Turismo del Excmo. Ayuntamiento de Formentera del Segura.



¡Buen provecho!