

JUSELLO CON CALDO DE CARNE

◦ Receta de 1525 de Ruperto De Nola, adaptada a la cocina Aragonesa.

Ingredientes

- Costilla y Hueso de ternera,
- Hueso de jamón,
- Rabo de cordero,
- Gallina,
- Mano de cerdo y de ternera
- Zanahorias, cebolla, puerro, apio y col.
- Huevos
- Perejil
- Queso de oveja curado

Elaboración

Poner en una olla todos los ingredientes cárnicos, bien lavados y con agua fría. Pasar al fuego y llevarla a ebullición, controlar el caldo desgrasando y espumando para quitar todas las impurezas que producen la sangre y el aglutinado de las proteínas. Con esto conseguiremos que el caldo una vez terminado quede limpio. Debe hervir a fuego lento y al menos 3 horas.

Colar.

Añadir perejil picado y escalfar durante unos minutos.

Volver a colar.

Por cada comensal, añadir un huevo batido con queso de oveja de la región rallado. (Tronchón). Al momento de cuajar, retirar y servir muy caliente.