



# Platos de memoria

## CALDO DE PAPAS Y HUEVO

### Ingredientes:

- 1 KILO PAPAS
- 6 HUEVOS
- 1/2 MANOJO DE PEREJIL
- 8 DIENTES DE AJOS
- 1 PAQUETE DE COLORANTE
- SAL

### Elaboración

Picamos las papas en trocitos pequeño y las ponemos al fuego con dos litros de agua.

Aparte ponemos los huevos a sancochar.

En un almirez, pondremos los ajos y el perejil, y machacamos hasta formar una pasta que posteriormente volcamos en un sartén con un poco aceite, doramos y vertemos en el caldero con las papas.

Añadimos tres huevos troceados, el resto enteros.

Añadir la sal al gusto, colorante o azafrán.

Tiempo de cocción a fuego medio 30 min.

metroymediomascerca

Programa de Acción Comunitaria con Mayores





## *Tu recuerdo ...*

Receta de D<sup>a</sup> Carmen Domínguez Morales, conocida por Carmita Pulido, del pueblo de Sardina y rescatada por su sobrina D<sup>a</sup> Mari Carmen Domínguez. Su tía se refería a esta receta como la “Emperejila”