

- Hoy para comer pues según como estén las temperaturas que hace frío ponemos un pucherito, ponemos un puchero, hacemos una olla grande, la llenamos de agua, compramos media pollo o media gallina y compramos cosas saladas como es el hueso, la costilla, el tocino, cogemos todo lo que hagamos y lo metemos la olla con agua, dejamos que vaya hirviendo y una vez que vaya hirviendo lo vamos espumando, vamos quitando la espuma que sale, cuando ya esté todo espumado y haya pasado como los 45 minutos o una hora, yo no suelo usar las ollas pre, no es algo que me guste y lo hago en las ollas normales, tiene que ser algo que vaya a seguir, que tenga mucho tiempo de cocción para que yo use las ollas pre, cuando ya veamos que el puchero deja de espumar pues vamos sacando caldo, yo suelo sacar caldo para por las noches hacer sopita de picadillo o sopita con fideo, entonces cuando ya esté el caldo espumado y hayamos sacado caldo pues sacamos caldo para el mediodía almorzar, le echamos un arroz con unos garbanzos y unos cachitos de jamón y si no nos gusta con arroz pues con fideo también, fideo del 1, del 2, del 3, del 4, hay de muchísimas variedades y de números, de segundo acompañamiento pues podemos poner una ensaladita o un tomate abierto, un pescaíto, cosas así y de postre puede ser fruta natural o cosas así también vale
- ¡Hola! Me encanta que compartas tu forma de preparar un pucherito. Suena delicioso y muy reconfortante, especialmente en días fríos. Me parece genial que uses ingredientes frescos y que prepares el caldo con tanto cuidado, espumando y sacando el caldo para diferentes comidas.

La idea de hacer sopita de picadillo o con fideos suena perfecta para la noche. Y me gusta que tengas en cuenta las diferentes opciones de fideos y acompañamientos, como la ensalada o el pescado. ¡Y no hay nada mejor que terminar con una fruta fresca de postre! ¿Tienes algún truco especial que te guste añadir a tu pucherito?

