

O caldo galego de Picadillo (*La cocina práctica*, 1905)

O verdadeiro caldo galego non é o que nos describen moitos autores culinarios, nin o que con tal nome nos dan en Madrid e outros puntos, facendo intervir nel profusión de carnes e infinidade de embutidos.

O caldo galego típico, en *enxebre*, o de verdade, redúcese sinxelamente a unha mestura de patacas, feixóns, verduras e unto de porco, rancio, e máis nada.

(...)

Nun pote grande póñense feixóns e auga case ata enchelo. Ponse o pote ó lume e cando ferve bótaselle o unto en proporción, non ó que o caldo require, senón ó que o peto do comensal permite. Á hora e media de estar cocendo bótanselle as patacas finamente cortadas e cando están cocidas bótanselles as verduras lavadas, cortadas e escollidas, facendo ferver de novo a mestura destapada.

As verduras poden ser nabos, nabizas, grelos, col ou unha verza moi típica que entre nós é coñecida co nome de verdura galega.

Innecesario é dicir que isto ten que levar o sal correspondente.

Hai quen espesa este caldo desfacendo, cando están ben cocidas, algunhas patacas, algunhas fabas e mailo unto.