



Entradas

Sopas

## Sopa da Pedra

🕒 40 min.

👤 Médio

💰 Caro

🍴 10 doses

### Ingredientes

- 1 kg de feijão vermelho
- 1 orelha de porco salgada
- 1 chouriço (de carne)
- 150 g de toucinho de porco
- 750 g de batatas
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 raminho de coentros

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	588,8 kcal	29%*
<b>Proteínas</b>	31,3 g	63%*
<b>Lípidos</b>	18,1 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	76,7 g	30%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Põe o feijão de molho durante algumas horas. Escalda e raspa a orelha de porco.
- 2 Coze o feijão em bastante água juntamente com a orelha, os chouriços, o toucinho, as cebolas, os alhos e o louro.
- 3 Tempora com sal e pimenta. Se for necessário junte mais água, que deve ser sempre a ferver.
- 4 Quando a carne estiver cozida, retira e introduz na panela as batatas cortadas aos quadrinhos e os coentros picados. Deixa cozer a batata.
- 5 Quando retirares a panela do lume, introduz as carnes previamente cortadas aos bocadinhos e uma pedra bem lavada, que deve ir à mesa na terrina.