



CALDO DE CARNE

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 10 min 3-4 h

Ingredientes

Morcillo de ternera: ½ Kg
Huesos de ternera: 750 g (*preferentemente de codillo*)
Hueso de jamón: 1 unidad
Hueso blanco salado: 1 unidad
Zanahorias: 2 unidades
Cebolla: Una mediana
Puerros: 2 unidades
Nabo: 1 unidad
Apio: 1 rama
Perejil: 4 ramitas
Sal: 4 cucharillas de café (*una por cada litro de agua*)
Aceite de oliva virgen extra: 40 cc



Preparación

1. Trocear las verduras y rehogar en una sartén durante 8-10 minutos. Las verduras deben estar blandas.
2. Lavar bien el hueso blanco hasta eliminar toda la sal.
3. En una olla de bastante capacidad poner a calentar 4 litros de agua y añadir las verduras rehogadas, la carne y los huesos. Sazonar en este momento.
4. Cocer de 3 a 4 horas a fuego suave para que no se enturbie el caldo. Durante la cocción espumar las impurezas de la superficie de vez en cuando.
5. Terminado el tiempo de cocción colar el caldo, apartando la carne (para aprovecharla haciendo unas croquetas) y las verduras (para un puré o crema de verduras).
6. Una vez el caldo se haya enfriado, podremos desengrasar retirando la capa de grasa que esté flotando en la superficie del caldo.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Caldo de carne	Sopas y purés	01	21-12-2024	1 de 1