



CALDO DE POLLO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 10 min 3-4 h

Ingredientes

Carcasas de pollo: 1,5 Kg
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. En una olla de bastante capacidad poner a calentar 4 litros de agua y añadir las carcasas de pollo y las verduras rehogadas. Sazonar en este momento.
3. 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.
4. Terminado el tiempo de cocción colar el caldo, apartando la carne y las verduras, para aprovecharlo haciendo unas croquetas, lasaña, puré o crema de verduras, etc.
5. 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 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Caldo de pollo	Sopas y purés	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.