



CALDO DE VERDURAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min 20 min

Ingredientes

Puerros: 2
Cebolla: 1/2
Apio: 2 ramas
Zanahoria: 2
Tomate: 1
Laurel: 1 hoja
Aceite de oliva virgen extra: para rehogar
Agua: 2 litros
Sal



Preparación

1. Trocear las verduras en trozos pequeños.
2. En una cazuela con un poco de aceite de oliva rehogar la cebolla y el puerro hasta que estén blandos. *(Cuanto más se tuesten, más color tendrá después el caldo).*
3. Después añadir el resto de verduras y hortalizas y rehogar durante otros cinco minutos.
4. En una olla de bastante capacidad poner a calentar 2 litros de agua y añadir las verduras. Sazonar en este momento.
5. Después de arrancar a hervir, cocer durante 20 minutos a fuego suave para que no se enturbie el caldo.
6. Comprobar el punto de sal.
7. Pasados los 20 minutos, apartar del fuego, retirar las verduras y colar. Las verduras se pueden utilizar para hacer cremas o purés de verdura.

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

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.