

CALDO DE AVE

INGREDIENTES

- 1,5 kg caparazones de ave (pollo o gallina)
- 1 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio (opcional)
- 2 puerros
- 1 clavo (opcional)
- Pimienta negra en grano
- 1 bouquet garni (= 1 hoja de laurel + tomillo + perejil)
- 4 l. de agua

MODO DE HACERLO

- Lavar, pelar y trocear las verduras.
- Limpiar el interior de los caparazones.
- Poner en una olla los caparazones con las verduras.
- Cubrir con el agua.
- Añadir el clavo, el bouquet garni y la pimienta.
- Cocer durante 2 horas a fuego lento, sin tapar.
- Espumar de vez en cuando, quitando las impurezas de la superficie con ayuda de una espumadera.
- Enfriar rápidamente para que no fermente y colar.

* Bouquet garni: Cortar dos trozos de unos 10 cm de la parte verde del puerro. Poner sobre uno de ellos una hoja de laurel, un poquito de tomillo y unas ramitas de perejil.

Cubrir con el otro trozo y atar todo el conjunto con hilo de bramante.