

CALDO DE CARNE

INGREDIENTES

3 kg huesos de ternera troceados

2 zanahorias

1 cebolla

1 puerro

1 rama de apio

3 tomates

1 rama de perejil

1 hoja de laurel

1 clavo (especia)

Pimienta negra en grano

Agua

MODO DE HACERLO

Pelar y trocear las verduras.

Poner los huesos (sin aceite) en el horno a 250° hasta que cojan color. Retirar la grasa que han soltado. Añadir las verduras y dejar que también se doren. Pasar los huesos y las verduras a una olla grande y cubrir con el agua fría. Agregar los tomates cortados por la mitad, el perejil, el laurel, el clavo y la pimienta.

Dejar cocer durante 2-3 horas a fuego lento. Retirar de vez en cuando la espuma que se forma en la superficie (espumar). Colar.

Para su mejor conservación, enfriar rápidamente para que no fermente.