



Caldo de Ave



Dificultad:



Ingredientes:

3 caparazones de ave (carcasas)
1 hueso de ternera (cañón)
1 cebolla
1 zanahoria
Un par de ramitas de apio
1 puerro
1 tomate
3 litros de agua
tomillo, laurel y perejil

PASO 1

Limpiar bien las verduras y los trozos de carne:

Pelar la zanahoria y quitar el principio y el final. Partirla en trozos grandes

Pelar la cebolla y partirla en trozos grandes.

Quitar el principio y el final del puerro. Quitarle la primera capa. Hacer una cruz con el cuchillo en la parte verde y dejarla a remojo por esa parte para limpiarlo bien de tierra.

Quitar las hojas del apio y trocear las ramas.

Todas las verduras y la piezas de carne deben limpiarse con agua



PASO 2

Preparar un saco con el tomillo, el laurel y el perejil.

Forma 1: con un saco de infusión, metiéndolo todo dentro.

Forma 2: haciendo un saco con la segunda capa del puerro.

Interesa que estas especias no se mezclen en el caldo, por eso se recomienda atar el paquete con una cuerda al asa de la cacerola para que posteriormente sea más fácil de retirar.

PASO 3

Meter todos los ingredientes en una cacerola.



PASO 4

Verter el agua con cuidado. No se ha de calentar antes el agua, meterla fría.

PASO 5

Poner a fuego lento durante dos horas con la cacerola destapada.

PASO 6

Durante la primera media hora desespumar.

PASO 7

Para desespumar se puede emplear una paleta con agujeros finos o en su defecto un colador.

Se prepara un recipiente con un poco de agua y se va retirando toda la porquería que va quedando en la parte superior del caldo.

Enjuagar con agua la paleta para no volver a meter en el caldo lo desespumado.

Al quitar esta espuma conseguimos que el caldo no sea pesado sin restarle sabor.

PASO 8

Pasadas las dos horas colarlo y colocarlo en un recipiente y dejar que enfríe.

PASO 9

Una vez se enfríe meterlo en la nevera.

PASO 10

Cuando el caldo está completamente frío retirar la grasa que ha quedado en la parte superior. Al quitar esta grasa conseguimos que el caldo no sea pesado sin restarle sabor.

PASO 11

El caldo ya está listo. No hemos salado en ningún momento el caldo ya que lo haremos cuando lo consumamos o lo empleemos en otras recetas.

Si se desea tomar el caldo solo, se le puede añadir un chorrito de jerez.

