



Caldo tipo consomé

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

Media Carcasa de pollo
Un trocito pequeño de Trasero de pollo
Medio Codillo de jamón
1 Hueso pequeño de jamón
2 Zanahorias
1 Puerros
Media Cebolla
Medio Tomate
Medio Puñado de perejil fresco
Agua para cubrir y un poco más
Sal para sazonar

Ingredientes 6-10 personas

1 Carcasa de pollo
¼ Trasero de pollo
1 Codillo de jamón
1 Hueso de jamón
4 Zanahorias

2 Puerros
1 Cebolla
1 Tomate
1 Puñado de perejil fresco
Agua para cubrir y un poco más
Sal para sazonar

Ingredientes 12-16 personas

1 Carcasa y media de pollo
Medio Trasero de pollo
1 Codillo y medio de jamón
2 Huesos de jamón
7 Zanahorias
4 Puerros
2 Cebollas
2 Tomates
2 Puñados de perejil fresco
Agua para cubrir y un poco más
Sal para sazonar

Preparación

En una olla tostamos los huesos y las carcasas de pollo. Cuando hayan cogido algo de color añadimos las verduras. Las doramos y luego cubrimos generosamente con agua fría. Cuando rompa a hervir retiramos la espuma y dejamos que cueza con la tapa a fuego lento al menos 2 horas. Transcurrido este tiempo, colamos y sazonamos. Cuando se haya enfriado, quitamos la grasa de la superficie. Si tenéis poco tiempo, podéis hacerlo en olla exprés. En ese caso solo necesita 40 minutos de cocción.