

CALDO DE CARNE

INGREDIENTES:

Una Cebolla cortada en cuadros.

Un tallo de puerro (ajo porro) cortado en trozos.

Un tallo de apio (celery) cortado en trozos.

Una zanahoria cortada en trozos.

700 gr. De carne de vacuno (res) cortada en trozos.

PREPARACIÓN:

- En una olla coloca un chorro de aceite y comienza sofriendo las cebollas hasta que este doradas.
- Agrega el resto de los vegetales y dóralos también, si se tuesta ligeramente algún vegetal o se pega del fondo de la olla no te preocupes, eso le da un buen sabor al caldo y lo hace más dorado.
- Cuando estén bien dorados los vegetales agrega dos litros de agua aproximadamente y agrega la carne.
- Puedes agregar sal y pimienta al gusto, espera a que rompa el hervor a fuego fuerte.
- Al hervir comienza a salir una espuma que se pone alrededor de la olla, son pequeñas impurezas de los vegetales y restos de sangre de la carne que van subiendo a la superficie, se eliminan quitándolas con una cuchara, esto se llama desespumar.
- Desespuma cuantas veces sea necesario, tapa la olla, baja el fuego al mínimo y cuece el caldo de dos y media a tres horas.
- Pasa toda la preparación por un colador, retira los trozos de carne, con una cuchara exprime muy bien todo el jugo que contienen los vegetales.
- Opcionalmente puedes pasar el caldo nuevamente por un colador donde has colocado una gasa de farmacia, de ese modo retiras posibles restos de verduras y carne que hayan quedado en la preparación, con este paso el caldo quedará más claro.
- Puedes usar el caldo inmediatamente en tus preparaciones de sopas, guisos y salsas o puedes congelarlo envasándolo en envases plásticos. La carne restante también la puedes consumir directamente o prepararle un sofrito, también se puede congelar para usarla en otra oportunidad.