

CALDO DE POLLO.

Rendimiento: 2 litros de caldo aproximadamente.

INGREDIENTES:

2 contra muslos de pollo.

1 cebolla grande.

2 zanahorias.

1 tallo de puerro o ajoporro.

1 tallo de apio o celery.

PREPARACIÓN:

- Pela los vegetales y lávalos bien.
- Córtalos en trozos grandes (no tienen que ser perfectos se usarán para extraer todo su sabor no para servirlos en el plato).
- En una olla coloca un chorro de aceite y comienza sofriéndolo las cebollas hasta que estén 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 los contra muslos de pollo.
- 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 del pollo 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 por al menos dos horas.
- Pasa toda la preparación por un colador, retira los trozos de pollo, con una cuchara exprime muy bien todo el jugo que contienen los vegetales.
- Puedes usar el caldo inmediatamente en tus preparaciones de sopas, guisos y salsas o puedes congelarlo envasándolo en envases plásticos. El pollo restante también lo puedes consumir directamente o prepararle un sofrito, también se puede congelar para usarlo en otra oportunidad.