



Caldo de pollo y carne

Ingredientes para 2 litros de caldo:

1 pollo de 1Kg. y 1/2

1 Kg. y 1/2 de alitas de pollo

500 gr. de carne para caldo (morcillo)

500 gr. de huesos de vaca o ternera (los mejores los de rodilla)

2 zanahorias

2 cebollas

1 puerro

sal y pimienta en grano

Se le puede poner lo que quieras, gallina, una punta de jamón serrano, la parte del pollo que quieras...Se puede hacer en una olla normal multiplicando el tiempo por 3, yo lo he hecho en la olla expres.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Poner en la olla expres un poco de aceite, las verduras cortadas en trozos, las alitas, la carne y los huesos. Añadir sal y pimienta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Cuando está dorado, añadir el pollo entero.



Poner agua fria hasta al máximo que permite la olla.



Cerrar la olla y dejarlo hervir, desde que empieza a pitar, una hora y cuarto.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Sacar el pollo y, si quieres aprovecharla para otra cosa, la carne.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Poner un escurridor y recoger el caldo en otra olla.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Poner el caldo en recipientes pasándolo por un colador. En el recipiente grande verás que queda toda la grasa arriba. En el pequeño que es el final y tiene menos grasa, verás el color.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Mételos en la nevera por lo menos toda una noche. Por la mañana lo tendrás así.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Con una cuchara quita toda la grasa solidificada arriba.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Ya tienes un caldo concentrado que podrás utilizar para lo que quieras. Te recomiendo que, en general, lo mezcles con un poco de agua para que no esté muy fuerte. Se congela estupendamente.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

