

# Caldo de Pollo en Cubitos

*El caldo de pollo es una receta básica, que nos puede ayudar a enriquecer y dar sabor a muchos guisos y platos sin aportar un extra de sal (que aporta los cubitos de concentrado de carne comerciales). Para que el caldo tenga sabor lo importante es dejarlo cocer durante largo tiempo a fuego lento y así extraer el máximo de sabor. Lo mejor es hacerlo un día en que se disponga de tiempo y luego congelarlo en porciones (cubitos) para poderlo dosificar cómodamente. Aproximadamente, 2 cubitos de este concentrado de carne, equivale a un vaso de caldo.*

## INGREDIENTES:

- 2 Carcasas de pollo sin grasa
- 1 Rama de apio
- 1 Zanahoria
- 1 Cebolla pequeña
- ½ Chirivía
- ½ Napicol
- ¼ Puerro
- 2 Hojas de laurel
- 2 Clavos

18  
Cubitos



## ELABORACIÓN:

1. Pelar todas las hortalizas y cortarlas a trozos.
2. Retirar toda la grasa visible de las carcasas de pollo.
3. Introducir en una cazuela la cebolla en la que hemos insertado los clavos, el resto de hortalizas, las carcasas, laurel y 4l aproximadamente de agua fría. Llevar a ebullición.
4. Hervir como mínimo 1h y ½ o hasta que el caldo se vea blanquecino, asustando con 1 vaso de agua fría cada ½ h aproximadamente (así se extrae más sabor de los huesos y hortalizas)
5. Colar y volver a poner al fuego el caldo resultante. Hervir hasta que sólo quede un vaso aproximadamente, veremos que se vuelve más denso.
6. Dejar enfriar un poco, poner en la cubitera y congelar hasta su utilización.