

Concentrado de caldo de pescado casero

INGREDIENTES:

- 400 g de langostinos crudos
- 300 g de pescado blanco en trozos (lubina, merluza, bacalao, etc)
- 240 g de sal marina gruesa.



PREPARACIÓN:

1. Quite las cabezas y cáscaras de los langostinos. Ponga las cabezas en el vaso y trocee 3 seg/vel 4. Vierta en un colador de malla fina con un bol debajo y presione con el reverso de una cuchara para sacar el jugo. Reserve. Lave el vaso.
2. Ponga en el vaso el jugo reservado, los cuerpos de los langostinos y el pescado y triture 10 seg/vel 6.
3. Añada la sal, coloque el cestillo sobre la tapa en lugar del cubilete y programe 18min/varoma/vel 1. Retire el cestillo y ponga el cubilete. Triture 15 seg/vel 7. Con la espátula, baje los ingredientes hacía el fondo del vaso y triture 15 seg/vel 7. Vierta en un tarro hermético y deje enfriar antes de utilizar o guardar en el frigorífico.

Información:

Una cucharadita de caldo equivale a una pastilla de caldo para 0,5 litros. Dependiendo de la cantidad de agua del pescado la receta puede necesitar 10-15 min más de tiempo.

La sal es el agente conservante y por lo tanto si se desea reducir la cantidad de sal tendremos que conservar el concentrado en el congelador.



thermomix

Judtih Juvé Sancho

<http://thermomix-sabadell.es/juvesanchojudith>