

Concentrado de caldo de carne

INGREDIENTES:

- 300 g de carne sin nervios troceada
- 300 g de verduras variadas (apio, zanahoria, cebolla, ajo, tomate) cortadas en trozos.
- 4 ramitas de hierbas frescas variadas(salvia, romero, etc)
- 150 g de sal gorda
- 30 g de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- 1 clavo

PREPARACIÓN:

1. Ponga la carne en el vaso y pique 10 seg/vel 7. Vierta en un bol y reserve.
 2. Ponga en el vaso las verduras variadas y las hierbas aromáticas frescas y trocee 10 seg/vel 5. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.
 3. Añada la sal gorda, el vino tinto, la hoja de laurel, el clavo y la carne picada reservada. Programe 25 min/Varoma/vel 2, y en lugar del cubilete, ponga el cestillo sobre la tapa para evitar salpicaduras. La mezcla espesará y se secará bastante.
 4. Retire el cestillo, coloque el cubilete y triture 1min/vel 7. Vierta en un recipiente hermético y deje enfriar antes de utilizarlo o guardarlo en el frigorífico.
- **Una cucharadita colmada de concentrado es equivalente a una pastilla de caldo para 0,5 litros de agua.**
 - **Se conserva meses en el frigorífico, por la cantidad de sal. Si la quiere reducir tendrá que guardar el concentrado en el congelador.**
 - **Adapte la receta utilizando los ingredientes frescos que prefiera.**

Judtih Juvé Sancho

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

VORWERK

thermomix