

Concentrado de caldo de pollo

INGREDIENTES:

- 300 g de muslos de pollo sin piel ni huesos, cortado en trozos.
- 200 g de verduras blancas variadas (apio, nabo, cebolla, ajo, puerro) cortadas en trozos.
- 4 ramitas de hierbas frescas variadas(salvia, romero, tomillo, perejil, etc)
- 150 g de sal gorda
- 100 g de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 1 clavo
- 5 semillas de cilantro

PREPARACIÓN:

1. Ponga el pollo en el vaso y pique 5 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 blanco, la hoja de laurel, el clavo, las semillas de cilantro y el pollo picado reservado. 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>



thermomix