

Concentrado de caldo de verduras

INGREDIENTES:

- 50 g de queso parmesano cortado en trozos de 3 cms (opcional)
- 200 gr de apio cortado en trozos
- 250 g de zanahoria cortada en trozos
- 100 g de cebolla cortada en dos
- 100 g de tomate fresco cortado en dos
- 100 g de calabacín cortado en trozos
- 1 diente de ajo
- 50 g de setas frescas
- 1 hoja de laurel (opcional)
- 6 ramitas de hierbas frescas variadas (albahaca, salvia, romero, etc)
- 4 ramitas de perejil fresco
- 120 g de sal gorda
- 30 g de vino blanco seco
- 1 cucharada de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. Ponga el queso parmesano en el vaso y ralle 10 seg/vel 10. Vierta en un bol y reserve.
 2. Ponga en el vaso el apio, la zanahoria, la cebolla, el tomate, el calabacín, el diente de ajo, las setas, la hoja de laurel, las hierbas frescas y el perejil y trocee 10 seg/vel 7 con ayuda de la espátula. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.
 3. Añada la sal gorda, el vino blanco y el aceite de oliva. Programe 35 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, agregue el queso parmesano rallado reservado, coloque el cubilete y triture 20 seg/vel 10. 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.**



thermomix

Judith Juvé Sancho

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