CALDO de POLLO + VAROMA

Apta para TM31 y TM5. Adaptar velocidades y cantidades para TM21

Ingredientes:

- 1 zanahoria (pelada y cortada en 2-3 trozos)
- 1 cebolla partida por la mitad
- 1 rama de apio
- 1 carcasa de pollo o ¼ de pollo (partido en 2-3 trozos)
- Agua
- Sal al gusto



Preparación:

- 1. Colocar dentro del vaso el cestillo y poner en él la zanahoria, la cebolla, el apio y el pollo. Poner sal al gusto
- Llenar el vaso con agua hasta llegar a la marca MAX. (según modelo varía la capacidad) aproximadamente un dedo por debajo del canto del cestillo. Programar: 40 min/ 100º (*) V. 1
 - (*) Si mientras tanto queremos aprovechar el tiempo de cocción para hacer alimentos al vapor, en lugar de Temperatura 100º, <u>programaremos Temperatura</u> Varoma y colocaremos el recipiente Varoma sobre la tapa (ver **Opciones**)
- **3.** Cuando acabe el tiempo colamos el caldo y... ver opciones para hacer una sopa o guardar!

Opciones:

Para aprovechar al varoma:

- Verduras al vapor: brócoli, coliflor, tallarines de calabacín y zanahoria,...
- Rollitos de pollo fileteado con jamón dulce y queso
- Poner dos pechugas de pollo salpimentadas y cortadas a trozos para luego hacer croquetas

Para hacer una sopa:

Ponemos en el vaso la cantidad de caldo que necesitemos (unos 250gr per persona). Programar entre **2 y 8 min** (según si está acabado de hacer, o es frío de nevera) - **100º**-giro inverso – velocidad cuchara. Cuando llegue a los 100º incorporaremos la pasta de sopa por el bocal (fideo cabello de ángel, maravilla...) y – modificaremos el tiempo según el que indique el paquete de la pasta utilizada

Trucos/ Comentarios:

 Si tal como sacamos el caldo del vaso del Thermomix® lo repartimos en botes de cristal y los cerramos enseguida (en caliente), hacen el vacio y una vez a temperatura ambiente los guardamos en la nevera y aguantan perfectamente más de una semana



Manoli Baena

Montse López

670 903 982

699 730 353

http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/

