



## 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 (salvia, romero) solo las hojas
- 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, 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, el laurel, el clavo y la carne picada reservada. programe **25 min/ Varoma/ vel 2**, y en lugar del cubilete coloque el cestillo sobre la tapa para evitar salpicaduras. La mezcla se secará y espesará bastante.
4. Retire el cestillo, coloque el cubilete y triture **1 minuto/vel 7**. Vierta en un tarro hermético y deje enfriar antes de utilizarlo o guardarlo en el frigorífico.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

[www.thermomix-sabadell.es/silviagomez](http://www.thermomix-sabadell.es/silviagomez)