

**Creador:** Claudia Sánchez **Recetizador:** Alfonso Allera



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Hacer una buena cantidad y guardar en la nevera para poder tomarlo en cualquier momento.

## Descripción:

Esta receta resulta muy reconfortante en los días fríos de invierno.

## Ingredientes para 6 personas :

- Mano de Ternera
  - Hueso de Jamón
  - Huesos de caña
  - Cuerpo de pollo
  - Cebollas
  - Zanahorias
  - Puerros
  - Aceite de Oliva
  - Sal
  - Azúcar
  - 1 vaso de Vino de Jerez
- 

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos un poco de aceite en la olla, se calienta y se echan los huesos (jamón, blancos y cuerpo de pollo). Rehogamos durante 10 minutos.

### Paso 2

Añadimos las verduras (zanahorias, cebollas y puerros) peladas y troceadas. Espolvoreamos con azúcar, caramelizamos y añadimos un vaso de Jerez.

### Paso 3

Le añadimos 3 litros de agua fría, la mano de ternera y sazonomos. Cuando empiece a hervir retiramos la espuma y dejamos cocer durante 4 horas, desespumando y añadiendo más agua fría si fuera necesario.

### Paso 4

Pasamos el caldo por un colador forrado con un paño de gasa, se prueba y se rectifica de sal si fuera necesario.

### Paso 5

Una vez que el caldo esté frío retiramos la capa de grasa de la superficie y calentamos para servir. Podemos acompañarlo de picatostes, huevo duro, trocitos de jamón...