

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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...