

CALDO DE POLLO CON VERDURAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** cristina buch i



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 CAPARAZONES DE POLLO
- 2 NABOS
- 4 ZANAHORIAS
- PENCA de APIO
- 1 CEBOLLA
- SAL
- 200 GR de FIDEOS

Preparación:

Paso 1

LIMPIA LOS CAPARAZONEOS Y LAVALOS, PELA LOS NABOS Y LA CEBOLLA, RASPA LAS ZANAHORIAS, LIMPIA EL APIO Y EL PUERRO, LAVA ESTAS HORTALIZAS Y PONLAS EN UNA OLLA GRANDE, AÑADE LOS CAPARAZONES Y CUBRE CON 4 LITROS DE AGUA

Paso 2

LLEVA A EBULLICIO, AÑADE UNA CUCHARADA DE SAL Y DEJA COCER, A FUEGO MEDIO UNOS 40 MINUTOS HASTA QUE EL CALDO SE HAYA REDUCIDO MÁS DE UNA TERCERA PARTE, A MEDIDA QUE

LAS IMPUREZAS SUBAN A LA SUPERFICIE, VE RETIRANDOLAS CON UNA ESPUMADERA

Paso 3

ELIMINA LOS CAPARAZONES RETIRA LA CARNE QUE QUEDE ADHERIDA Y PICALA, RETIRA TAMBIEN LAS VERDURAS Y TRONCEALAS, CUELA EL CALDO Y RECTIFICA EL PUNTO DE SAL

Paso 4

VIERTE EN CAZO 1L DE CALDO (RESERVA EL RESTO PARA OTRA PREPARACION) Y LLEVA A EBULLICION AÑADE LOS FIDEOS Y CUECELOS EL TIEMPO INDICADO POR EL FABRICANTE INCORPORA EL POLLO Y LAS VERDURAS DEJA QUE SE CALIENTEN Y SIRVE LA SOPA ENSIGUIDA