



Atelier de Cocina



CALDO DE AVE

Ingredientes:

1 chorrito de aceite

3 caparazones de ave (pollo o gallina)

1 cebolla

1 zanahoria

1 rama de apio (opcional)

1 puerro

1 diente de ajo picado

$\frac{1}{2}$ vaso de vino blanco

1 bouquet Garni (= parte verde del puerro, 1 hoja de laurel, tomillo, perejil)

3 litros de agua

Elaboración:

Lavar, pelar y trocear las verduras. Limpiar el interior de los caparazones y trocearlos.

Dorar ligeramente en aceite los caparazones y añadir las verduras.

Añadir el vino y dejar reducir.

Incorporar el agua fría y el bouquet Garni.

Dejar cocer durante 1 hora a fuego lento, sin tapar.

Espumar de vez en cuando y, por último, colar.