

Tiempo de preparación:
10 minutos

Tiempo de cocción:
4 horas

Ingredientes:

- 900 gr de huesos y cabezas de pescado no graso como bacalao, lenguado, pescado de roca, merlán, platija o pargo
- ¼ tza de vinagre de sidra de manzana*
- 1.8 L de agua filtrada
- 30 gr de perejil
- c/s de sal marina

Equipo de producción:

- Cacerola con tapa
- Cucharón
- Coladera
- Recipiente hermético

Preparación:

- 1** Colocar los huesos en una cacerola con el agua (debe cubrir los huesos), agregar el vinagre y dejar hervir a fuego medio
- 2** Una vez que ha hervido, retirar las impurezas de la superficie y bajar el fuego, tapar y cocinar de 4 a 24 horas
- 3** Durante los últimos 10 minutos agregar el perejil para añadir más sabor y minerales
- 4** Dejar enfriar el caldo, colar y retirar los huesos
- 5** Añadir sal marina al gusto y beber al momento o refrigerarlo en un recipiente hermético para usarlo más tarde en sopas y guisos

Caldo de Pescado

Nota:

Se puede guardar en el refrigerador hasta por 7 días.