

Tiempo de preparación:
20 minutos

Tiempo de cocción:
24 horas

Ingredientes:

- 1.8 kg de tuétano y huesos de res
- 3.8 L de agua filtrada
- 900 gr de huesos carnosos como costillas
- ½ tza de vinagre de sidra de manzana*
- 3 tallos de apio cortados a la mitad
- 3 zanahorias cortadas a la mitad
- 3 cebollas cortadas en cuartos
- 30 gr de perejil desinfectado
- c/s de sal marina

Equipo de producción:

- Cacerola con tapa
- Tabla para picar
- Cuchillo
- Cucharón
- Coladera
- Recipiente hermético

Caldo de Res



Preparación:

- 1** Colocar los huesos y el agua en una cacerola (el agua debe cubrir los huesos), agregar el vinagre y dejar reposar por 1 hora para extraer los minerales de los huesos
- 2** Añadir los vegetales y dejar hervir a fuego medio
- 3** Una vez que ha hervido, retirar las impurezas de la superficie y bajar el fuego, tapar y cocinar de 24 a 72 horas
- 4** Durante los últimos 10 minutos agregar el perejil para añadir más sabor y minerales
- 5** Dejar enfriar el caldo, colar y retirar los huesos, debes asegurarte de que todo el tuétano este en el caldo
- 6** Añadir sal marina al gusto y beber al momento o refrigerarlo en un recipiente hermético para usarlo más tarde en sopas y guisos