

Fondo de pollo casero



Tiempo de preparación: **20 minutos**
Tamaño por porción: **4 Litros**

Ingredientes:

- Retazo de pollo, patas, cabezas, pescuezos, espaldas de pollo y alas
- Agua filtrada
- 3 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
- 1 cebolla cortada en trozo
- 30 gr de perejil desinfectado
- c/s de sal marina

Agregar vegetales de tu elección troceados, sugerimos los siguientes:

2 zanahorias, 1 calabaza, 3 dientes de ajo.

Equipo de producción:

- Cacerola con tapa u olla de cocimiento lento (crock pot)
- Tabla para picar
- Cuchillo
- Cucharón
- Coladera
- Recipiente hermético

Preparación:

- 1 Sellar previamente los huesos. Colocarlos en la olla y cubrirlos de agua.
- 2 Añadir los vegetales, el perejil, el vinagre y la sal.
- 3 Programar en el reloj de la olla de cocción lenta 24 horas y taparla.
Sí es en la estufa, dejarla tapada a fuego bajo por el mismo tiempo.
- 4 Dejar enfriar el caldo, colar y retirar los huesos.
- 5 Puedes refrigerarlo en un recipiente hermético para sopas y guisos, hasta por 7 días.