Glow Bone



SOPAS Y CREMAS

Caldo de huesos casero

2h30 · 8 raciones

Ingredientes

HUESOS Y CARNE

- Huesos de ternera
- Carcasas de pollo
- Rabo de cerdo
- Mano de cerdo
- Alitas
- Contramuslos
- Morcillo

VERDURAS

- Zanahoria
- Apio
- Puerro

ESPECIAS Y RAÍCES

- Laurel
- Cúrcuma
- Jengibre
- Pimienta negra
- Chorrito de vinagre (para extraer el colágeno)

Elaboración

1. Desgrasa muy bien la bandeja
2. Añade pimienta negra, hojas de laurel, cúrcuma y jengibre
3. Añade las verduras en el último rato de cocción
4. Al día siguiente quita la grasa y no la tires
5. Si te sobra carne, congélala

RECOMENDACIONES

Tómalo bien caliente, solo o con la carne desmechada. La grasa del día siguiente se puede aprovechar; el creador lo explica en el siguiente vídeo.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Glow Bone

cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone