Glow Bone



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGETARIANO

Ghee de caldo

4 raciones

Ingredientes

Grasa sólida del caldo frío

Elaboración

1. Recoge la grasa sólida del caldo frío
2. Ponla en un cazo a fuego muy bajo
3. No remuevas, no dejes que hierva
4. Se formará espuma blanca arriba y posos abajo
5. Retira la espuma
6. Cuando esté dorado y limpio, cuélalo
7. Quédate solo con el líquido

RECOMENDACIONES

Cuando esté templado se puede aromatizar con trufa, cúrcuma, romero o lo que más guste.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone

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