



Caldo de carne



Ingredientes:

- 1 hueso salado de jamón
- 1 muslo de pollo o de gallina
- huesos diversos de ternera (pedir en la carnicería huesos para hacer caldo)
- 2 zanahorias
- 1 patata
- 1 puerro
- 20-30 granos de pimienta
- 1 hoja de laurel

Para la sopa:

- 1 huevo cocido
- fideos de cabello de ángel

Indicaciones:

1. Lavamos los huesos y las verduras.
2. Ponemos a hervir el hueso salado de jamón en un cazo a parte para que pierda un poco de sal y no nos deje muy salado el caldo.
3. Mientras tanto, pelamos y cortamos las verduras.
4. En una olla con agua, echamos el hueso *desalado*, el resto de huesos, las verduras, los granos de pimienta y la hoja de laurel.
5. Dejamos que hierva de 40 a 45 minutos y vamos quitando la espuma que sueltan los huesos.
6. Cuando la patata ya esté cocida, colamos el caldo.
7. Podemos congelar una parte que podremos usar para hacer sopas o bases de salsa.

Sugerencia de presentación: *Sopa de fideos*

1. Hervimos el caldo y añadimos fideos de cabello de ángel.
2. Una vez la sopa está servida en el plato, podemos añadirle un huevo cocido picado a trozos y/o la carne desmenuzada del muslo de pollo (o gallina).