

Brou suau de pollastre



Aquest caldo el faig a les nenes a l'hivern en comptes del caldo amb pilota a l'olla que el troben massa fort.

Per 4 persones

Temps: 2 hores

Ingredients:

- – Carcassa de pollastre i aletes, o una cuixa ò el que tinguis
- – 3 pastanagues
- – 1 branca d'api
- – 1 fulla de col
- – 1 grapat de cigrons
- – 1 porro
- – 1 xirivia
- – 1 patata
- – 1 ceba
- – 1 os blanc de pernil



Elaboració:

PAS 1: Bull el pollastre i l'òs del pernil i vés-lo escumant.

PAS 2: Afegeix els cigrons i totes les verdures. Molt important! Sense olla presió, que es vagi fent a foc normal.

PAS 3: Amb una hora i mitja téns un caldo de cine. Si et fa por l'òs del pernil, que no doni massa gust, treu-lo quan vegis que el caldo s'ha fet blanc. Si no el treus, no caldrà que tiris sal. Amb aquest caldo he aconseguit que a les nenes els hi agradi més el meu que el de l'Aneto.







Bon Profit!