Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)

Caldo de Verduras

Sirve:

24 raciones, 1 taza (240 mL) por ración

Pieza:

10 Qt./9.5 L Roaster with Cover
large mixing bowl
Valora: ★★★☆☆

Contribuido por:

Chef Holly Tempel
Agregar un Comentario

Descripción de la Receta:

Hazlo fresco y casero – la Olla de 9,5L de Saladmaster es la herramienta perfecta para hacer caldos caseros! El riquísimo sabor de los caldos caseros (a diferencia de los comprados) añade la esencia de frescura al sabor pero sin químicos o conservantes. Y tendrás suficiente para congelar para otras comidas. Este caldo básico es un sabor que cambia por completo todos los platos con los que se combina.

Sopa
86 gramos
de cebollas, cortadas con el Cono #4
(¾
taza)
67 gramos
de puerro, cortado con el Cono #4
(¾
taza)
50 gramos
de apio, cortado con el Cono #4
(½
taza)
35 gramos
de col blanca, cortada con el Cono #4
(½
taza)
90 gramos
de zanahorias, cortadas con el Cono #4
(¾
taza)
135 gramos
de tomates, en dados y con su jugo
(¾
taza)

Sachet d'Epices

1 gramo de hojas de tomillo (1 cucharadita)

Preparación :

1. Precalienta la unidad a temperatura media, aproximadamente 3 minutos o cuando salpiques agua dentro y rebote como gotas de mercurio.
2. Coloca la cebolla, el puerro, el apio, la col, las zanahorias, el nabo los tomates, el ajo, el hinojo y los clavos de olor en la unidad. Remueve y saltea durante aproximadamente 2 minutos.
3. Añade agua fría y el Sachet d'Epices. Reduce la temperatura y hierve lentamente a fuego lento durante 90 minutos.
4. Pon un colador en un bol grande. Coloca un paño de estopilla grande dentro del colador y vuelva el contenido de la unidad al colador a través del paño de estopilla.
5. Tira el paño con todas las verduras que quedaron en él.
6. Si no se va a consumir de inmediato, guardar o congelar.

Sachet d'Epices

1. Coloca todos los ingredientes en un paño de estopilla de 10x10cm. Ata con un bramante dejando suficiente cuerda para atar a la manija de la olla.

Consejos:

- Se puede usar en cualquier plato, y como base para sopas o cocidos, salsas, cocinar arroces o legumbres y con carnes.
- No congeles más de un litro en un único recipiente, así cuando descongeles el caldo, descongelarás sólo la cantidad que necesites.

Información nutricional por ración

Calorías: 13
Grasa Total: 0g
Grasa Saturada: 0g
Colesterol: 0mg
Sodio: 35mg
Carbohidratos: 2g
Fibra Dietética: 1g
Azúcar: 1g
Proteína: 0g