

Caldo de Verduras Casero

Annie Morgan

Rinde: Aproximadamente 10 tazas

Tiempo: 1:30 horas

Ingredientes

2 cebollas amarillas, peladas y picadas
1 zanahoria, picada grueso
1 tallo de apio, picado grueso
1 cabeza de ajo, pelado y picado grueso
1 ramillete de cilantro (tallos incluidos),
lavado
5 granos de pimienta
11 tazas de agua

Instrucciones

- Combine las cebollas, zanahoria, apio, ajo y cilantro en una olla grande con agua y granos de pimienta y lleve al punto de hervor.
- Una vez que hierva, reduzca la temperatura y deje hervir a fuego lento durante 1 hora.
- Coloque un colador sobre un tazón grande. Cuele el caldo triturando los sólidos para escurrir el líquido.
- Permita que el caldo de verduras se enfríe a temperatura ambiente antes de guardarlo.
- Guarde porciones del tamaño de 2 tazas en recipientes herméticos o bolsas para congelador con etiqueta y fecha.