

Concentrado de caldo de verduras



INGREDIENTES:

- 50 gramos de queso parmesano, cortado en trozos (opcional) también nos vale el grana padano
- 200 gramos de apio, cortado en trozos
- 250 gramos de zanahoria, cortada en trozos
- 100 gramos de cebolla, cortada en dos
- 100 gramos de tomate fresco, cortado en dos
- 150 gramos de calabacín, cortado en trozos
- 1 diente de ajo
- 50 gramos de setas frescas
- 1 hoja de laurel, (opcional)
- 6 ramitas de hierbas frescas variadas, (albahaca, salvia, romero...) solo las hojas
- 4 ramitas de perejil fresco
- 120 gramos de sal gorda
- 30 gramos de vino blanco seco
- 1 cucharada de aceite de oliva

Podemos variar las verduras a nuestro gusto, unos 800gr de verduras en total

PREPARACIÓN

1. Pon el queso en el vaso y ralla **10 seg/vel 10**. Vierte en un bol y reserva.
2. Pon en el vaso el apio, la zanahoria, la cebolla, el tomate, el calabacín, el diente de ajo, las setas, la hoja de laurel, las hierbas frescas y el perejil y trocea **10 seg/vel 7** con ayuda de la espátula, introduciéndola por el bocal mientras se tritura y girándola. Con la espátula, baja los ingredientes hacia el fondo del vaso. Añade la sal gorda, el vino blanco y el aceite de oliva.
3. Programa **35 min/Varoma/vel 2**, y en lugar del cubilete, pon el cestillo sobre la tapa para evitar salpicaduras, la mezcla espesará y se secará bastante.
4. Retira el cestillo, agrega el queso parmesano rallado reservado, coloca el cubilete y tritura **20 seg/vel 10**. Vierte un recipiente hermético y deja enfriar antes de utilizarlo o guardarlo en el frigorífico.

Consejo

- 1 cda de caldo concentrado es el equivalente aproximado a una pastilla de caldo para 0,5 l.
- Para preparar un caldo de verduras, usa una cda colmada por cada 500g de agua.
- El concentrado de caldo se conserva meses en el frigorífico.
- La sal es el agente conservante de esta receta. Al mezclar el concentrado con agua como se indica, el caldo no sabe salado.
- Si quieres reducir la cantidad de sal de la receta, deberás conservarlo en el congelador.