

CALDO DE HUESOS

Ingredientes

- Huesos grandes blancos
- Carcasas de pollo/gallina
- Manitas de cerdo
- Hueso jamón
- Ajo
- Laurel
- Chorruto de vinagre o zumo de limón

Preparación

Ponemos todos los ingredientes en una olla exprés grande. La llenamos de agua y cerramos. Desde que empiece a sonar, dejarla en el mínimo unas 4h o más si te es posible.

Dejar templar, colar y a la nevera para que enfríe. Retirar la grasa de encima y guardar en botes en el congelador para ir sacando según necesidad.