Caldo de pollo casero

Tiempo de preparación: **20 minutos**
Tamaño por porción: **4 Litros**

Ingredientes:

- 1 pollo completo (1.5 a 2 kg) o 1.5 a 2 kg de cuellos, alas y espaldas de pollo
- 3.8 L de agua filtrada
- 2-4 patas de pollo (opcional)
- 1-2 cabezas de pollo (opcional)
- 2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana*
- 3 tallos de apio cortados en trozos grandes
- 2 zanahorias cortadas en trozos grandes
- 1 cebolla cortada en cuartos
- 30 gr de perejil desinfectado
- c/s de sal marina

Equipo de producción:

Cacerola con tapa
Cuchillo
Coladera
Tabla para picar
Cucharón
Recipiente hermético

Preparación:

1. Colocar el pollo en una cacerola con el agua, añadir los pies y las cabezas (si estás usándolas), agregar el vinagre y dejar reposar por 30 minutos para que el vinagre extraiga los minerales de los huesos

2. Agregar los vegetales y dejar hervir a fuego medio

3. Una vez que ha hervido, retirar las impurezas de la superficie y bajar el fuego, tapar y cocinar de 6 a 24 horas

4. Durante los últimos 10 minutos agraegar el perejil para añadir más sabor y minerales

5. Dejar enfriar el caldo, colar y retirar la carne de los huesos para utilizarla en futuras cocciones

6. Añadir sal marina al gusto y beber al momento o refrigerarlo en un recipiente hermético para usarlo más tarde en sopas y guisos