Molhos

CALDO DE GALINHA

Receita Oficial
Fácil
60 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 1 CARCAÇA DE GALINHA
- 1 CEBOLA
- 1 CENOURA
- 1 ALHO-FRANCÊS
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola, a cenoura e o alho francês e corte-os grosseiramente. Parta a carcaça da galinha.

2. Coloque os legumes, a carcaça de galinha e 1,5 l de água na taça com o acessório misturador. Tempere com sal e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 ºC durante 50 min. No fim da cozedura, filtre o caldo.

3. Sirva quente ou frio.