

# CALDO DE GALINHA



## 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 °C durante 50 min. No fim da cozedura, filtre o caldo.
3. Sirva quente ou frio.

## INGREDIENTES

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