



CALDO DE RES

Ingredientes:

- ½ kg falda de res
- ½ cebolla blanca asada
- 3 dientes de ajo asados
- 2 hojas de laurel
- ¼ cucharadita de tomillo en polvo
- 5 pimientas negras enteras
- ¼ cucharadita de comino
- 1 ramita apio cortado en trozos
- 1 pieza zanahoria cortada en trozos
- ½ pieza poro en trozos
- 1 cubo de concentrado de res
- 3 ramitas de cilantro
- Sal al gusto de ser necesaria

Procedimiento:

1. Cuece la carne en 2 ½ litros de agua con la cebolla, el ajo, el laurel, el tomillo, las pimientas, el comino, el apio, la zanahoria, el poro, el cubito de concentrado de res y la sal.
2. Una vez cocida la carne retira del fuego y retira la grasa que se forme en la superficie.
3. Sirve el caldo acompañado de cilantro picado y cebolla picada.

Tiempo de preparación:

1 hora 30 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4 porciones