Consomé de carne al estilo de nuestras abuelas.



Consomė de carne

El consomė es un básico de la cocina tradicional, es un caldo muy concentrado y lo puedes preparar de diversos ingredientes . Esta rica receta se puede hacer en grandes cantidades y congelar sin ningún problema . Lo puedes tomar solo, con oloroso (jerez), o con una yema de huevo.

A mi me sirve además como fondo para cualquier otra receta, lo clarifico con un poco de agua y es perfecto para realizar diversos arroces , guisos de carnes ,e incluso para base de

otras sopas.

Esta es la receta que más me gusta de todas las que he ido probando, para ajustarla a mi gusto.

Es necesario una olla bien grande, para que nos quepan todos los ingredientes y además 4.5 litros de agua. Estamos hablando de que vamos a preparar el consomé con una cocción lenta, en la cual se van concentrando los jugos de todos los ingredientes, y eso es de lo que se trata, para que el resultado sea espectacular . A fuego lento lo tendremos durante 2 horas 30 minutos. Despues lo dejaremos reposar al menos 30 minutos.

Consomé con un ingrediente para mi fundamental, la gallina .

Si lo probaís repetireís .

INGREDIENTES : 10 pax.



Consomé de carne al estilo de nuestras abuelas.

– 550 gr de gallina.

– 400 gr de garreta o morcillo de ternera.

– 1 hueso grande de tuétano (vaca) .

– 1 hueso grande de rodilla (vaca).

– 1 espinazo de cerdo.

– 1 manita de cerdo.

– 1 hueso de jamón.

– 3 zanahorias.

– 2 puerros.

– apio.

– 1 nabicol.

– 1 chirivía

– 1 nano.

– 1 cebolla.

– 1 patata.

– aceite de oliva virgen extra.

– sal.

– 4.5 litros de agua.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Lavar y pelar las verduras.



Consomé de carne al estilo de nuestras abuelas

Paso 2 :

Limpiamos la carne de sus impurezas, y lavamos junto con los huesos.

En una cazuela grande, ponemos aceite de oliva virgen extra y sofreímos unos minutos la carne y los huesos hasta que cojan color.





Paso 3 :

Añadimos las verduras y cubrimos con agua . Ponemos 4.5 litros de agua y tapamos la olla . Una vez rompa a hervir , bajamos a fuego medio – bajo (chup chup). En vitrocerámica o inducción , seria al 3 o 4 , según marcas y potencia .

Sólo tendremos que retirar con una paleta o espumadera, las impurezas de la capa superior un par de veces durante la cocción.

Dejamos durante 2 horas y 30 minutos , para que se vaya concentrando el caldo. Apagamos y dejamos reposar 30 minutos más .



Consomé de carne al estilo de nuestras abuelas.

Paso 4:

Colamos el consomé, con ayuda de un colador, asi retiramos impurezas .



Consomé de carne al estilo de nuestras abuelas

Lo servimos cómo más nos guste, sólo en taza o cuenco , con jerez o con yema de huevo. El resto , podemos envasarlo en botes de cristal y congelar o dejar en nevera si se va a gastar en los dos dias siguientes.



Consomé de carne al estilo de nuestras abuelas