



CONCENTRADO DE CALDO DE POLLO

-  20 minutos
-  45 minutos
-  191.9 Cucharaditas

INGREDIENTES

- 250 gramos de pierna de pollo sin piel cruda, en trozos
- 250 gramos de muslo de pollo crudo sin piel, en trozos
- 50 gramos de apio crudo
- 50 gramos de cebolla blanca rebanada
- 3 Piezas de diente de ajo [15 g]
- 35 gramos de poro crudo
- 50 gramos de zanahoria picada cruda
- 5 ramitas de hierbas de olor, frescas (romero, mejorana, perejil), sólo las hojas
- 150 gramos de sal gruesa
- 1 copa de vino blanco dulce [100 g]
- 1 pieza de hojas de laurel seca [1 g]
- 1 pieza de clavo de olor [2 g]
- 5 piezas de semilla de cilantro

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR CUCHARADITA (5 g)	% DDR
ENERGÍA	92 kcal	5 kcal	0 %
GRASA	2 g	0 g	0 %
GRASAS SATURADAS	–	–	–
COLESTEROL	43 mg	2 mg	1 %
SODIO	6105 mg	305 mg	13 %
H. CARBONO	4 g	0 g	0 %
AZÚCARES	–	–	–
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	0 %
PROTEÍNA	11 g	1 g	–