

CONCENTRADO DE CALDO DE VERDURAS

Ingredientes:

- 4 ramas de Apio
- 2 zanahorias
- ½ cebolla
- 1 tomate huaje
- 2 Calabacitas
- 1 diente de ajo
- 6 champiñones
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de orégano fresco
- 1 rama de mejorana fresca
- ½ cucharita de tomillo
- 1 rama de romero fresco
- ½ cucharita de comino
- ½ cucharita de pimienta negra
- 6 ramas de perejil
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva
- 2 Cucharadas de Vino blanco
- 4 Cucharadas de queso parmesano molido
- 1/3 de taza de sal

Preparación:

1. Se muele en la Thermomix o en el procesador el apio, la zanahoria, la cebolla, el tomate, las calabacitas, el ajo, los champiñones, el laurel, el orégano, la mejorana, el tomillo, el romero, el comino, la pimienta, el perejil hasta que se haga una pasta molida.
2. En un sartén se calienta el aceite, se agrega la pasta de verduras y se deja hervir suavemente para que se seque la mezcla cuidando que no se pegue. Una vez que ya deshidrató se le agrega el queso y la sal y se mezcla para que se integren los ingredientes. Si acaso se desea que la pasta tenga una textura mas molida se puede licuar esta pasta antes de envasar.

3. Se conserva en frascos en el refrigerador. Se utiliza como los cubitos de caldo comerciales ya sea para agregar al arroz, a un caldo o a guisados para acentuar su sabor.

