

CALDO DE POLLO clásico

Ingredientes:



1 pollo (aprox. 1,2 kg; listo para cocinar)



1 cebolla



1 zanahoria



1 t. p. de granos de pimienta negra y granos de pimienta de Jamaica, mezclados



Sal



3 ramas de apio



Preparación:

- Parta el pollo y échelo en la olla del AutoCook. Pele y lave las zanahorias y el apio, córtelos diagonalmente en 4-5 trozos y añádalos al pollo.
- Lave la cebolla, no la pele y hágale dos cortes en cruz de modo que los trozos aún se sujeten. Añada la cebolla con los granos de especias al pollo.
- Añada sal al conjunto y cúbralo con 2,5 l de agua. **Cierre la tapa.**
- Seleccione el programa **Cocer** y la opción **Largo**. Si selecciona la función de cocción exprés en el AutoCook Pro: Bloquee la tapa con el botón giratorio. Pulse el botón de **Inicio**. Mantenga cerrado el AutoCook Pro hasta que suene la señal. Abra la tapa transcurridos unos 10 minutos y retire la espuma con una espumadera. Cierre de nuevo la tapa.
- Abra la tapa en cuanto suene la señal. Saque la carne y los huesos y cuele el caldo. Parta la carne en trozos pequeños y vuelva a echarlos en el caldo.

Consejo de Bosch:

El caldo de pollo quedará aún más aromático y sabroso si, en vez de los granos de pimienta negra y de Jamaica mezclados, le echa 1 cucharada adicional de granos de pimienta negra, 1 hoja de laurel, 2 ramitas de tomillo y dos de orégano, y 3 clavos de olor.

RACIONES: 12

Programa: Cocer largo

Calorías por ración: 247 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 45 min.

AutoCook Pro - 18 min.