

Concentrado casero de pollo y verduras

Servings: 20 **Prep:** 45 min **Cook:** 2 hr 5 min **Total:** 26 hr 50 min

Ingredients

- **1.65 lb** pollo
- **1/2** calabaza *(pelada y sin semillas)*
- **7** chalotas
- **4 dientes** ajo
- **1 pizca** hebras de azafrán *(previamente infusionadas en agua)*
- **1** calabacín *(pequeño, con piel)*
- **4** puerros
- **7** zanahorias
- **6** cebollas frescas *(con sus tallos verdes)*
- **5 ramas** apio
- **1 ramillete** perejil fresco *(buen ramillete)*
- aceite de oliva virgen extra (AOVE) *(un chorrito)*
- sal *(al gusto)*
- pimienta negra molida *(al gusto)*
- **4.23 taza** agua

Instructions

1. Lava muy bien todos los vegetales. Corta a trozos grandes los puerros, las cebollas frescas con sus tallos, las zanahorias, las ramas de apio y el calabacín con piel.
2. Pela la media calabaza, retira las semillas y córtala en dados. Pela los dientes de ajo y las chalotas.
3. En una olla grande, calienta un chorrito de aceite de oliva virgen extra a fuego medio-alto. Añade las piezas de pollo con una pizca de sal y dóralas muy bien por ambos lados hasta que tomen un color caramelizado.
4. Retira el pollo a un plato y resérvalo. En la misma olla, incorpora todas las verduras troceadas, las chalotas y los dientes de ajo.
5. Agrega una pizca de sal, mezcla y sofríe a fuego medio para que las verduras suden y comiencen a caramelizarse.
6. A los 30 minutos de cocción de las verduras, cuando hayan mermado de volumen, añade un toque de pimienta negra molida.
7. Vuelve a incorporar el pollo reservado a la olla y continúa cocinando.
8. Al cabo de 1 hora de cocción total, cuando las verduras estén tostadas y empiecen a agarrarse ligeramente al fondo, vierte 1 litro de agua. Tapa la olla y cocina a fuego suave durante 1 hora más.
9. Añade el azafrán previamente infusionado en un poco de agua. Vuelve a tapar y deja hervir suavemente.
10. Cuando hayan transcurrido 2 horas de cocción total, añade entero el ramillete de perejil fresco y cocina todo junto durante 5 minutos más. Retira del fuego.
11. Saca las piezas de pollo a un plato y desecha cuidadosamente los huesos y la piel, conservando únicamente la carne.
12. Traslada las verduras, el caldo y la carne limpia de pollo a un recipiente hondo o una cazuela adecuada. Tritura con una batidora de mano hasta obtener un puré homogéneo, fino y espeso.
13. Forra una bandeja con papel de horno o film transparente. Vierte el puré y extiéndelo uniformemente, procurando que quede lo más plano y nivelado posible.

14. Lleva la bandeja al congelador hasta el día siguiente o hasta que el puré esté completamente sólido.
15. Desmolda la placa congelada sobre una tabla y córtala con un cuchillo en pastillas o porciones individuales. Guarda las porciones en el congelador.

Generated by Recipe Bro