

CONSUMÉ NAVIDEÑO



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para el consomé

2 muslos de pollo
1 rabo de vaca
1 hueso de caña de vaca
1 hueso de jamón ibérico
2 cebollas
2 puerros
2 zanahorias
100 g de garbanzos
1 bouquet garni (atadillo de ramas de tomillo, perejil y romero)

2 cucharadas soperas de vino blanco
Agua
Sal

Además

Hilo de cocina
Red de cocción para los garbanzos
Huevos de codorniz

ELABORACIÓN

En una sartén, dorar las cebollas, las zanahorias y los puerros. Reservar.

En una olla, colocar los muslos con los huesos y el rabo troceado. Cubrir con agua y llevar a hervor para que éstos blanqueen. Una vez haya hervido, retirar el agua con las impurezas y volver a cubrir con agua limpia.

Colocar la olla en el fuego e introducir los garbanzos dentro de una red, las verduras coloreadas, el bouquet garni y un chorro de vino blanco.

Hervir a fuego muy bajo durante 3 horas. Pasado el tiempo, apagar el fuego y dejar reposar.

Ayudados de un cacillo, colar el líquido sobre otro recipiente con cuidado de que no se enturbie. Corregir de punto de sazón.

Acabado

Servir el consomé muy caliente acompañado de carne de rabo deshilachada, la carne de los muslos de pollo, los garbanzos cocidos y unos huevos de codorniz cocidos 3 minutos.

SUPER AMARA