

Receita de Caldo de Carne Caseiro

Pode ser usado em sopas, risotos e molhos

INGREDIENTES

- 500 g de músculo (de preferência traseiro)
- 2 litros de água
- 1 cenoura
- 1 cebola
- 1 talo de salsa com as folhas
- 1 folha de louro
- 3 cravos-da-índia
- 2 ramas de canela
- 5 grãos de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

1. Corte o músculo em cubos de cerca de 5 cm. Lave a cenoura e o salsa; descasque a cenoura e corte cada um em 3 partes; descasque e corte a cebola ao meio. Numa das metades, prenda o louro com os cravos-da-índia.
2. Junte todos os ingredientes na panela de pressão, cubra com a água, tampe e leve ao fogo alto. Assim que começar apitar, abaixe o fogo baixo e deixe cozinhar por 20 minutos.
3. Desligue o fogo e deixe todo o vapor sair antes de abrir a panela. Coe o caldo e utilize a seguir. Por ser um caldo de cozimento rápido, você pode reutilizar a carne e a cenoura em outras preparações.

COMO ARMAZENAR

Transfira o caldo para potes de vidro com fechamento hermético e mantenha na geladeira por até 5 dias. Se preferir, distribua em forminhas de gelo e leve para o congelador. Quando firmar, coloque em sacos plásticos e conserve congelado por até 3 meses.