

Consomé madrileño

Ingredientes

Receta para 6 personas : 2 l de caldo de gallina • Aceite de oliva • Sal y pimienta • 250 g de zanahorias 250 g de nabos • 250 g de apio en rama • 1 copa pequeña de jerez (opcional) • Tomillo • Laurel • Pimienta de Cayena

Preparación

Pelar, lavar y cortar en cubitos las zanahorias, los nabos y el apio con el equipo para macedonia 5x5x5 mm.

En una cazuela, sofreír le laurel y una rama de tomillo, echar sal y pimienta e incorporar las hortalizas y el caldo de gallina.

Cocer a fuego lento durante 20 min. Añadir el jerez y la pimienta de Cayena. Servir bien caliente.

Sugerencia del Chef

Se puede añadir dados de tomate fresco.

