



Πως Κάνουμε Ζωμό Κοτόπουλο

by Alex Tsiotinis

Εκτέλεση

Υλικά

4kg κομμάτια
πουλερικών
(φτερούγες και
κόκκαλα)
1 χοντρό κρεμμύδι
1 χοντρό καρότο
1 πράσο
3g αλάτι χοντρό
10g άσπρο πιπέρι σε
κόκκους
10lt νερό

1. Κόβουμε και πετάμε τα λιπαρά μέρη, από τα κομμάτια των πουλερικών.
2. Καθαρίζουμε και πλένουμε τα υλικά της αρωματικής γαρνιτούρας (κρεμμύδι, καρότο, πράσο).
3. Βάζουμε, τα κομμάτια των πουλερικών σε μία ψηλή κατσαρόλα. Τα σκεπάζουμε με 10lt κρύο νερό, αφήνουμε να βράσουν και τα ξαφρίζουμε.
4. Προσθέτουμε την αρωματική γαρνιτούρα (κρεμμύδι, καρότο, πράσο), το αλάτι και το πιπέρι.
5. Αφήνουμε να σιγοβράσουν για 3 ώρες στους 90ο, ξαφρίζοντας σε τακτικά διαστήματα.
6. Περνάμε τον ζωμό από ψιλό σουρωτήρι.
7. Διατηρούμε στο ψυγείο για 3 ημέρες ή στην κατάψυξη για 2 μήνες.