

CALDO DE CÁSCARAS DE VERDURA

Tip de cocina: Aprovecha las cáscaras de verdura para hacer un delicioso caldo.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 1 Litro

-Las cáscaras de verdura que hayas recolectado en la semana.

-1/2 cucharadita de sal

1/4 de cucharadita de pimienta en polvo

Modo de preparación

en una bolsa o papel film, todas las cáscaras de la verdura que hayas utilizado en la semana y mételas al refrigerador.

tengas suficientes cáscaras de verdura, ponlas en una cacerola y agrega un litro de agua potable. Enciende el fuego.

$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimienta en polvo. Esperamos a que hierva.

la cacerola, bajamos a flama baja y dejamos hervir por 10 minutos más.

guardar en un recipiente con tapa y guardar en el refrigerador o utilizar en el momento.

Nota: Todas verduras utilizadas para obtener las cáscaras, deben ir previamente lavadas y desinfectadas.

Ver video

@RosaRosa-mh7hx

Este tip es maravilloso, tan sencillo de hacer, yo siempre tengo en mi refrigerador este caldito para cocinar. Mil gracias! saludos a todos!

@mariajosemariajose90

Que buen tip! Ya no desperdiciaré las cáscaras. Hoy estoy haciendo mi primer caldo de cáscaras, para utilizarlo en otra receta. Gracias.

@hfsv

Está hermosa dama con todo respeto, cada vez me asombra más.

@anonymousmask9850

Muchas gracias por la receta, ahora todo los desechos de cáscara que botaba, me van ayudar mucho para mis otras recetas!!!