

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

### **SOPAS**

#### **CALDO DE RES**

##### *INGREDIENTES:*

- 2 Litros de agua
- 1 Hueso de res
- $\frac{3}{4}$  Libra de carne de res
- 1 Cebolla
- 1 Zanahoria
- 1 Atado de apio
- 1 Cuchara de pimienta negra en granos
- 3 Ramitos de perejil
- 3 Hojas de laurel
- 1 Cucharadita de tomillo
- 1 Tomate
- 1Cucharada de sal

##### PREPARACION:

Utilizando el horno en broiler, cocina el hueso por 45 minutos.  
Desengrasa la olla con vino, agua, o caldo.

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

Agrega el agua y cocínalo a fuego moderado por unas 4 horas

Añade los vegetales y las especias.

Hierva la preparación.

Cocina a fuego bajo por unos 45 minutos más.