



# Caldo de pollo casero

Preparación: 5 min  
Tiempo de cocción: 45 a 90 min  
Rinde hasta: 8 tazas

## Ingredientes

- 1 pollo crudo grande (3-5 libras)
- 10-12 tazas de agua
- 1 cebolla, cortada por la mitad
- 3/4 de cucharadita de sal o al gusto

### Ingredientes opcionales:

- 1 hoja de laurel
- 1 diente de ajo entero, pelado (no picado)
- 1 zanahoria

## Instrucciones



¡Comienza con las manos limpias!  
Lávate las manos con jabón y agua

1. Ponga el pollo en una olla grande. Añada suficiente agua para cubrir el pollo, pero sin rebosar la olla. Agregue la cebolla y los condimentos opcionales si los usa. Tape la olla.
2. Deje que hierva a fuego alto. Añada la sal. Reduzca el fuego a medio-bajo, o hasta que el caldo burbujee suavemente. Cubra parcialmente con la tapa y deje cocinar durante 45-75 minutos, o hasta que un termómetro de lectura instantánea puesto en la parte más gruesa del pollo marque 165 grados.
3. Mientras el pollo hierve a fuego lento, se formará una capa de espuma blanca en la parte superior del caldo. Puede utilizar una cuchara para retirarla de la parte superior.
4. Cuando el pollo termine de cocinarse, sáquelo del caldo y déjelo enfriar hasta que se pueda manipular. Separe la carne de los huesos o desmenúcela. Puede agregarla al caldo para hacer sopa de pollo o utilizarla para otro uso como ensalada de pollo o enchiladas de pollo.
5. Si lo desea, hierva el caldo a fuego lento durante otros 30 minutos para concentrar el sabor. Puede devolver los huesos de pollo al caldo para añadir aún más sabor mientras se cocina a fuego lento.
6. Utilice el caldo terminado inmediatamente o viértalo en un bol grande con tapa y refrigérelo.