Caldo de pollo especial

Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de cocimiento: 45 minutos
Tiempo total: 50 minutos
Porciones: 4 litros de caldo

Este caldo es un caldo bien preparado, con todo el sabor concentrado y una textura que aunque no es espesa (pues es un caldo) sí muy consistente (de esos que no se ven transparentes).
El modo de prepararlo se debe seguir al pie de la letra. El espumado es básico, es la única forma de asegurar un caldo limpio y sin pequeñas virutas flotando sospechosamente por ahí. Espumar el caldo significa poder quitarle toda esa espuma (blanca en el mejor de los casos, a veces gris) que flota justo antes de que el pollo empiece a hervir. Si suelta el hervor y esta espuma se reintegra al caldo, ya no podremos sacarla.
El proceso de espumado consiste básicamente en lo siguiente:


Enjuagar el pollo muy bien antes de cocer. Usar agua fría de la llave.


Estar al pendiente de cuando empieza a soltar la espuma.


Retirarla con una cuchara a un plato y desechar. Cuatas veces sea necesario.

El espumado es especialmente necesario cuando el caldo se va a comer como tal, como caldo. No importa tanto cuando solo se va a cocer el pollo y se va a desechar el caldo de cocción. Sin embargo siempre recomiendo hacerlo.
¿Qué es esa espuma que suelta el caldo? Según una entrada que leí en «Cocina delirante», como la carne (de cualquier tipo) es una fuente importante de proteína, esa espuma no es otra cosa que «coágulos de proteínas unidos por una mebrana de grasa» (Espuma del caldo de pollo).
Entonces no es veneno, pero tampoco es agradable verla ni comerla.
Dicho todo lo anterior, dejo claro el punto de que hacer un buen caldo de pollo tiene su chiste. Aquí les dejo mi versión, misma que uso para hacer el caldo de repollo con verduras («Caldo de pollo con verduras») y el caldo de pollo con arroz (Receta Caldo de pollo con arroz).

Ingredientes:

- 2 Pechugas dobles de pollo con hueso y piel (total 4 pechugas).
- 1 Cebolla grande o 2 medianas.

Caldo de pollo especial

- 4 Litros de agua aproximadamente.
- 350 gr Puré de tomate aproximadamente.
- 350 gr Caldillo de tomate aproximadamente.
- Sal al gusto.
- Pimienta al gusto.
- Consomé de pollo en polvo al gusto.

Procedimiento:

Se ponen a cocer los pollos sin nada. Cuando el pollo espume hay que retirar todo lo que saca y dejarlo lo más limpio posible. A continuación, se le pone la cebolla, sal y pimienta, el puré de tomate y el caldillo. Se deja a que termine de cocer el pollo.



La cebolla va en rodajas gruesas.



Agregar la sal y pimienta.





Caldo de pollo especial

Obviamente traten de que la olla no quede tan llena como la mía, para que la puedan estar meneando.

La cebolla tiene que estar muy bien cocida.

Una vez cocido el pollo se sacan las piezas del caldo. El caldo se cuela a otra olla (a través de un colador de punto pequeño) y toda la cebolla ya cocida que queda en el colador, se va aplastando con la cuchara sobre el colador para que se integre bien al caldo sin que se note (esto le dará muy buen sabor y cuerpo).



Retirar el pellejo y desmenuzar en trozos medianos o cortar.



Colar el caldo a otro recipiente.



Machacar la cebolla y presionarla para que pase a través del colador, otra vez al caldo.



A que se forme esta pasta que es la que le va a dar consistencia al caldo.

Se regresa el caldo a la olla, hervir y se rectifica la sazón (se complementa con Knorr Suiza).
Este caldo sirve para la Sopa de pollo con arroz (Receta Caldo de pollo con arroz) y como base para caldos de verduras (Receta Caldo de repollo con verduras).



Caldo de repollo con verduras.



Caldo de pollo con arroz.