



Receta de Caldo de Verduras y Chorizo. Base para múltiples platos.

Ingredientes

- 1 calabacín
- 1 tomate
- 2 ramas de apio
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 2-3 dientes de ajo
- 1 chorizo (opcionalmente ahumado)
- [Aceite de Oliva](#) Virgen Extra (AOVE)
- sal y pimienta

Procedimiento

1. Pica los ingredientes en brunoise (2 a 3 mm de grosor). Salvo el chorizo, y el calabacín, en rodaja.
2. Haz un sofrito o rehógalos: empieza por las cebollas, a los 2min. Añade el apio y después las zanahorias. No te olvides de echar sal para que suden las verduras.
3. Cuando está todo bastante tierno y translucido, incorpora el chorizo y termina de rehogar. En último lugar añade el ajo picado.
4. Ya puedes incorporar el agua, unos 4 litros o más.
5. Añade el tomate. Cubre con la tapa a la cazuela.
6. Cuando empieza a hervir, deja cocinarse a fuego lento alrededor de 1h30, puede ser menos.
7. Cuando falte a penas 15 min. añade el calabacín.
8. Rectifica de sal si es necesario y añade un poco de pimienta negra molida.
9. Decanta y reserva el caldo y las verduras por separado.

Et voilà, bon appétit!