

# Caldo Casero de Verduras



## Ingredientes

- 2 zanahorias
- ½ apio
- 1 cebolla
- 1 puerro
- ½ calabacín o ¼ zapallo
- 2 tomates
- 1 ½ L de agua
- Sal y pimienta, a gusto

## Preparación

- Pelar y lavar todas las verduras, cortándolas en trozos pequeños.
- Colocar las verduras en una olla y agregar el agua.
- Salpimentar y cocinar durante una media hora a fuego lento.
- Retirar del fuego.
- Para usar como caldo, colar y reservar las verduras.  
Se puede freezezar.
- Para consumir previo a las comidas, se puede licuar todo.