



# Receta de Caldo de huesos

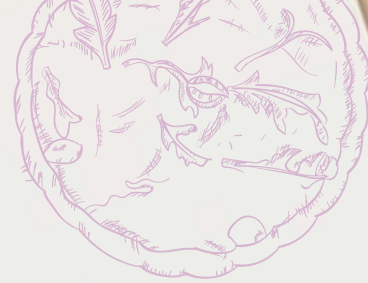
Enriquece la comida  
de tus compañeros  
peludos



Alejandra Gomez di Amaral

# Beneficios

- Rico en **minerales** y otros **nutrientes**
- Fortalece el **sistema inmune**
- Colabora en los procesos de **digestión**
- Actúa como **condroprotector natural**
- Ayuda en la **eliminación de toxinas**



Alejandra Gomez di Amaral



# Ingredientes

1. **Huesos** (de todo tipo)

2. **Verduras** (que puedan comer los perros; las que tengas en casa)

3. **Agua**

4. **Vinagre de manzana**

5. **Cúrcuma** (opcional)



*Alejandra Gomes di Amaral*

# 1 Preparación

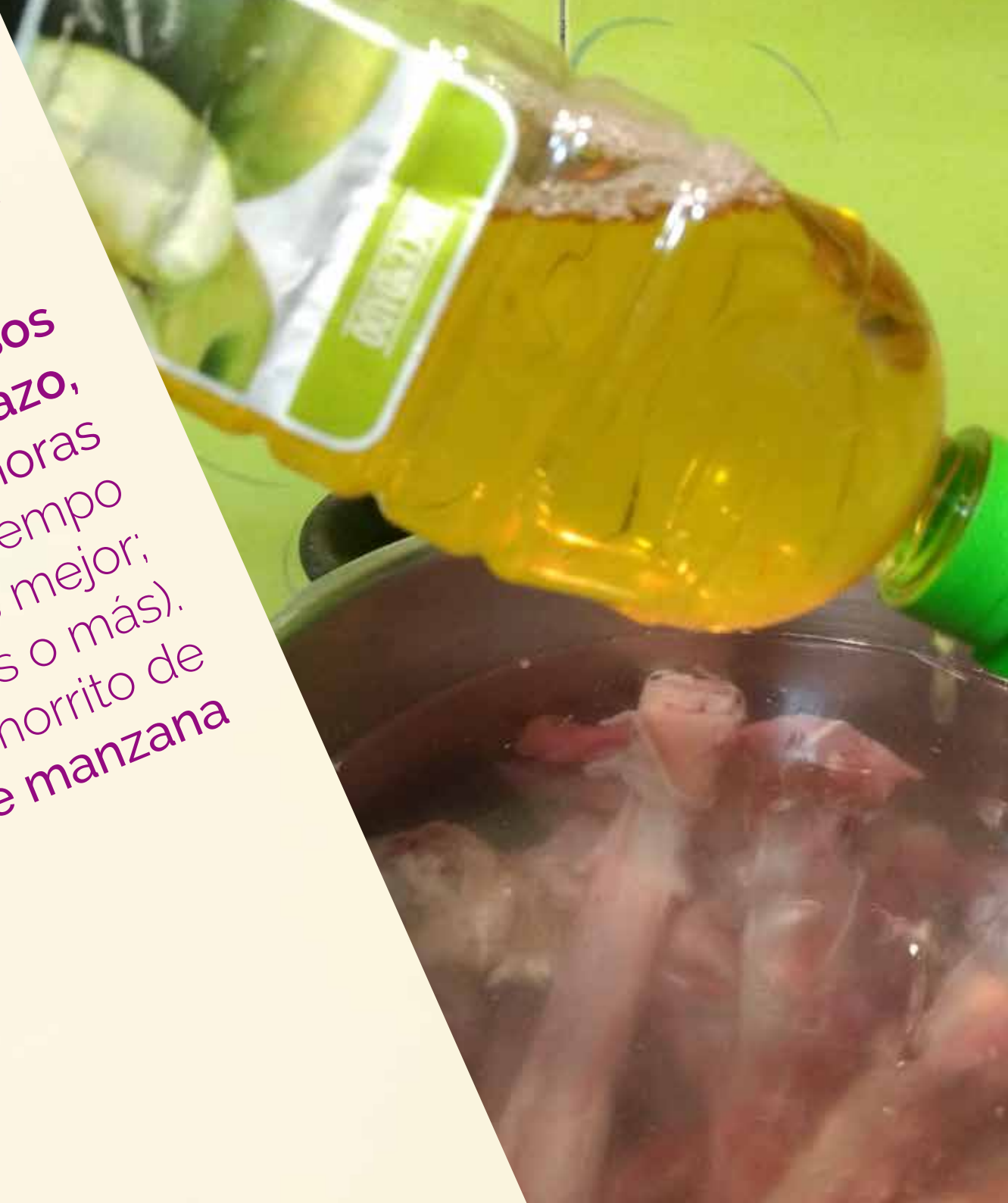
Hervir los huesos  
en un cazo,

durante al menos 2 horas  
(cuánto más tiempo

los dejes mejor;

yo suelo dejarlos 4 horas o más).  
Ponle un chorrillo de  
vinagre de manzana

Alejandra Gomes di Amaral



## 2 Preparación

Retira los huesos del caldo y  
deja que **se enfrien**.  
Después **repéjalos**  
y separa los trozos  
de carne que hayas  
podido quitar.

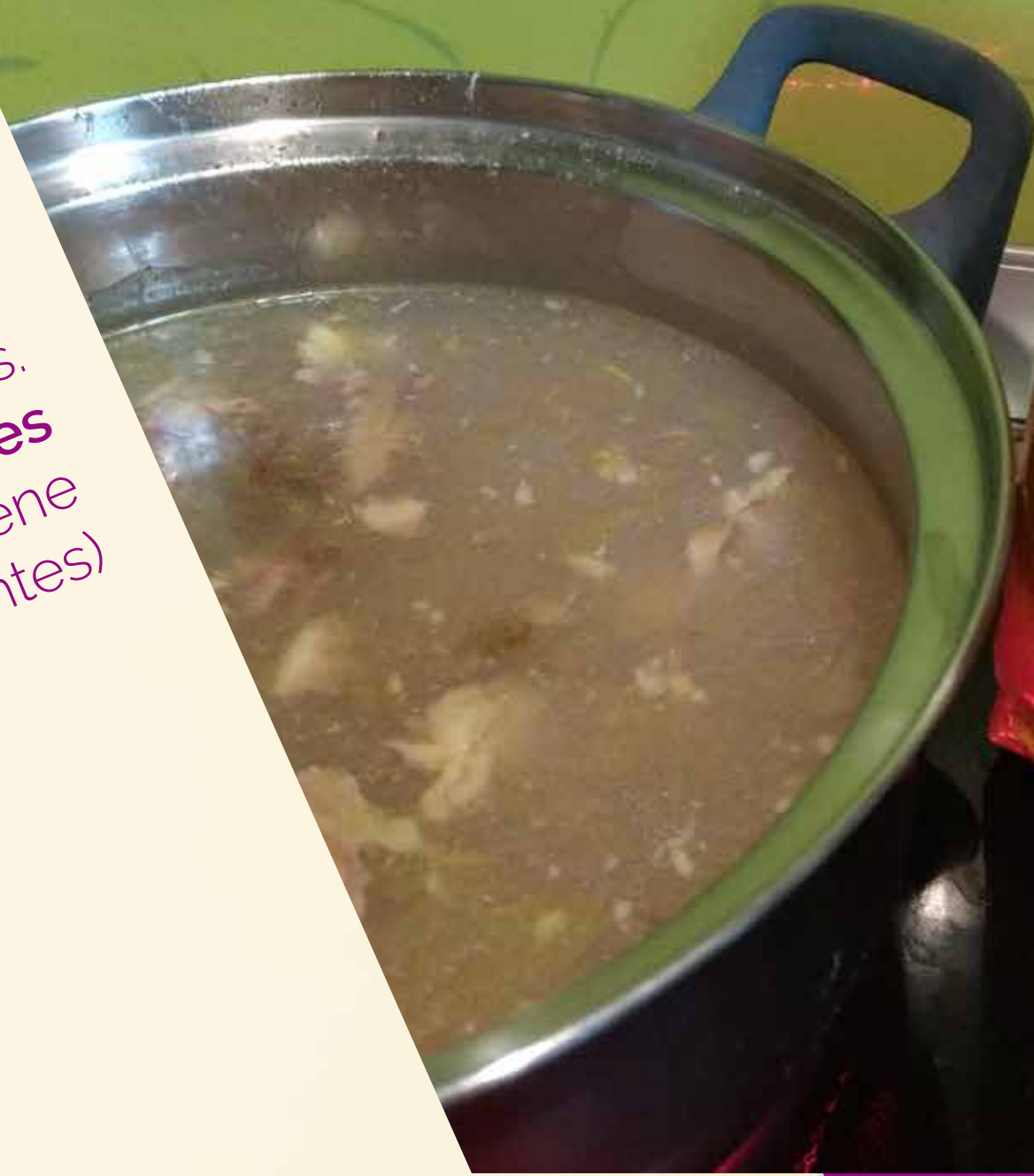
Alejandra Gomes di Amaral



# 3 Preparación

Pon las **verduras cortadas a trocitos** dentro del caldo y déjalo hervir hasta que estén bien cocinadas.

**(No hace falta que quites la piel de las verduras, tiene muchos nutrientes)**



*Alejandra Gomes di Amaral*

# Preparación

Deja que se enfríe.

Añade un poco de **cúrcuma** (opcional) y los **trocitos de carne** que has repelado de los huesos.

Tritúralo todo (puedes sacar caldo para conseguir una **consistencia** más sólida).

Envásalo en raciones y puedes congelarlo.

Alejandra Gomes di Amaral



Si te gusta aprender y quieres  
saber más acerca de **comida**  
**natural para tus compis, terapias**  
**alternativas, bienestar canino y felino**  
y bienestar humano, escíbeme aquí:

[hola@alejandragomesdamaral.com](mailto:hola@alejandragomesdamaral.com)

y colgaré un **próximo recurso gratuito**  
sobre el tema que me has propuesto.

*Alejandra Gomes di Amaral*