



LA CASA DE HARTZ

Caldo casero natural para perros y gatos

Ingredientes:

- 1 litro de agua
- 1 o 2 huesos de pollo (preferiblemente con algo de carne y sin sal ni condimentos)
- 1 zanahoria pequeña, pelada y cortada en trozos grandes
- 1 rama de apio
- 1 trozo pequeño de calabaza o calabacín

Preparación:

Coloca todos los ingredientes en una olla grande con el agua. Hierve a fuego medio y luego baja a fuego lento. Cocina durante 1 a 2 horas para que el caldo quede concentrado. Retira los huesos y las verduras, cuela el caldo para eliminar impurezas. Deja enfriar y guarda en la nevera hasta 3 días o congélalo en porciones pequeñas.

Importante:

No agregues sal, cebolla, ajo ni otros condimentos, ya que son tóxicos para perros y gatos. Revisa siempre que no queden huesos pequeños en el caldo para evitar atragantamientos.