

Demi-glaze

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fondo oscuro de res

Bouquet garnie: 1 Unidad

Zanahoria: 100 g

Puerros: 100 g

Agua: 3 L

Cebolla: 100 g

Pimienta en grano negra: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Huesos y carne de res: 1 k

Tomate: 200 grs.

Apio: 30 g

Preparación de la Receta

Para el Fondo oscuro de res

- Colocar en una placa los huesos y los recortes de carne, llevar al horno fuerte hasta *dorar*, retirar, agregar extracto de *tomate*, una *mirepoix* de *cebolla* y zanahorias y llevar nuevamente al horno hasta *dorar* los vegetales, retirar y colocar todo en una olla, agregar *puerro* y *apio* cortados en *mirepoix*, bouquet garni, *ajo* ecrase y *tomate* cubeteado.
- Desglasar la placa de cocción del horno con agua y agregarla a la olla, cubrir todo con agua fría, llevar al fuego fuerte hasta que rompa hervor, una vez logrado esto bajar el fuego y cocinar a fuego muy bajo (es lo que se llama *fremisement*) espumando constantemente durante 6 horas aproximadamente.
- Una vez listo el fondo, colar por un chino con cofia y pimienta mignonette en la misma

Para la Demi-glaze

- Una vez listo y filtrado el fondo llevarlo nuevamente al fuego bien bajo hasta que la preparación reduzca a la mitad de su volumen, espumar durante este proceso, llevar al frío

- Mostrar consistencia de **demi-glace**

Para el Glace de viande

- Una vez lista la *demi-glace* llevarla al fuego nuevamente y dejar reducir la preparación muy lentamente a la mitad, llevar al frío.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/demi-glace>