

Demi-glace

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fondo oscuro de res

Bouquet garnie: 1 Unidad Pimienta en grano negra: Cantidad necesaria

Zanahoria: 100 g **Ajo**: 2 Dientes

Puerros: 100 g Huesos y carne de res: 1 k

Agua: 3 L Tomate: 200 grs.

Cebolla: 100 g **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-glace

- 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://elgourmet.com/recetas/demi-glace