Fondo blanco de ave



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Puerros: 100 g
Carcazas de ave: 1 k
Apio: 30 g
Zanahoria: 100 g
Pimienta en grano blanca: A gusto
Agua: 3 L
Cebolla: 100 g

Preparación de la Receta

- *Blanquear* las carcazas de ave a partir de agua fría, una vez que hierve y sube a la superficie una espuma marrón, retirar
- Sacar las carcazas y desechar el agua, enjuagar las carcazas y limpiar la olla.
- Colocar en la olla las carcazas nuevamente, la *mirepoix* compuesta por *cebolla*, *zanahoria*, puerros y *apio*, el bouquet garni y un diente de *ajo ecrasee*.
- Llevar al fuego a que hierva rápidamente, una vez que hierve bajar el fuego y cocinar durante 2 horas en un hervor imperceptible.
- Durante la cocción espumar constantemente, esto se hace para que el fondo resulte menos turbio y con menos acidez.
- Una vez listo colocar una cofia en un chino, sobre este pimienta mignonette y pasar el fondo con la ayuda de un cucharon.
- Una vez colado enfriarlo rápidamente en un baño maría inverso, porcionar, rotular y guardar en la heladera 3 días como máximo, sino 3 meses en el freezer.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fondo-blanco-de-ave