Fondo oscuro de res



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hinojo: 20 g
Zanahoria: 100 g
Huesos de ternera: 1 k
Ramillete de hierbas: 1 Unidad
Apio: 50 g
Harina: 30 grs.
Tomate: 2 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Puerro: 50 Cantidad necesaria

Salsa

Jugo De Lima: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Hache los huesos de **res**
- Pique la *cebolla*, la zanahori, el *apio* y el *puerro*.
- Corte el *tomate* en cubos.
- En una asadera acomode los huesos.
- Dore en horno fuerte.
- Espolvoreee con *harina*.
- Agregue la *cebolla*, la *zanahoria*, el *apio* y el *puerro*.
- Una vez dorado retire del horno y lleve a una *cacerola*.
- Incorpore extrato de *tomate*, cocine sin agregar líquido.
- Luego cubra completamente con agua fría.
- Finalmente agregue el *tomate*, y el ramillete de hierbas
- Deje reducir a fuego suave 3 a 4 horas.
- Espume de tanto en tanto.
- Pase por un chino
- Recuepere el líquido.
- Enfríe a baño maría invertido.
- Guarde en un recipiente limpio.

- Para obtener un fondo oscuro de res ligado

- Disuelva almidón de maíz en agua fría y agregue al fondo, homogenice sobre fuego bajo
- Pase por un chino.
- Ramillete de hierbas (laurel, *tomillo*, *perejil*, apio)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fondo-oscuro-de-res-3