

# 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>