

# Fondo oscuro de res

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**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

- 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 *fremissement*) espumando constantemente durante 6 horas aproximadamente.
- Una vez listo el fondo, colar por un chino con cofia y pimienta mignonette en la misma.

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