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 fremisement) 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