Fumet graso de pescado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad
Espinas de pescado: 1 k
Agua: 2.5 L
Cebolla: 300 g
Cascara de limon: 1/2u
Vino Blanco: 200 cc
Puerros: 100 g
Ajo: 1 Unidad
Apio: 30 g

Preparación de la Receta

- Trozar las espinas del pescado y desangrarlas en agua fría durante unas horas, esto se hace para retirar todos los coágulos de sangre y que el fumet resulte menos turbio.
- En un sautoir *saltear* las espinas del pescado en *manteca* sin que tomen coloración, por otro lado, en otro sautoir *saltear* la matignon blanca compuesta por *cebolla*, *puerro* y *apio*.
- Unir las dos preparaciones, agregar vino blanco, cascara de *limón* y un bouquet garni, llevar a hervor rápidamente, una vez que hierve bajar el fuego al mínimo y cocinar en un hervor imperceptible aproximadamente 30 minutos.
- Durante toda la cocción espumar
- Una vez listo colocar una cofia en un chino, sobre este pimienta blanca mignonette y pasar el fumet 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/fumet-graso-de-pescado