

Fondo blanco

Lo que comúnmente se conoce como caldos, en cocina se llaman fondos, y constituyen uno de los pilares básicos de la cocina. Para acercarnos a los fondos vamos a comenzar haciendo uno blanco, también conocido como fondo claro. En esta lección te enseñamos a hacer, de manera muy sencilla, un fondo con carne de ave y ternera al que le añadiremos el sabor de algunos vegetales básicos.

Preparación

Desangramos las carcasas de ave previamente en un bol con agua fría. Introducimos en una olla con 4 o 5 litros de agua fría las carcasas junto a los huesos de ternera. Troceamos el puerro, las zanahorias y la cebolla y las metemos en la olla. Hacemos el “bouquet garni” y lo añadimos a la olla. Encendemos el fuego a temperatura media. Durante la cocción del fondo, desespumamos y desgrasamos frecuentemente. Tras 3 horas de cocción, pasamos el fondo por un colador y obtenemos el fondo blanco.

Ingredientes

5 l. de agua

2 kg. de carcasas de ave.

1 kg. de huesos de ternera.

300 gr. de cebollas.

400 gr. de zanahorias.

300 gr. de puerros.

Para el “bouquet garni”:

Perejil

Laurel

Tomillo

Utensilios

Olla

Pelador de verduras

Cuchillos

Araña

Espumadera

Bol

Colador

Instructor destacado

Sergio Fernández

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD