

## Fondo oscuro

---

En esta lección aprenderás a elaborar un fondo oscuro. Te enseñaremos los secretos para tostar los ingredientes que luego le darán un color y un sabor llenos de personalidad. Con este fondo podrás enriquecer muchos de los platos más importantes del recetario.

## Preparación

---

Precalentamos el horno a 180º Introducimos la placa en el horno con los huesos para tostarlos durante 30 o 40 minutos. Extraemos los huesos y añadimos la bresa de verdura previamente cortada. Metemos en el horno los huesos tostados y la bresa durante 25 minutos a 180º Sacamos la placa del horno e introducimos en una olla con agua fría los huesos y la bresa, ayudándonos de unas pinzas. Ponemos la olla en el fuego a temperatura media. Mientras, calentamos la placa con los restos de grasa. Luego, retiramos la grasa de la bandeja en un bol. Volvemos a calentar la placa con la sustancia restante y desglasamos con el vino tinto. Una vez reducido, lo añadimos al fondo. Introducimos en el fondo el bouquet garni. El fondo se deja 10 horas, hasta que reduzca -se podría dejar desde 4 a 24 horas-mientras se va desespumando Tras la cocción, colamos el fondo por un colador.5 l. de agua

## Ingredientes

---

3 kg. de huesos de ternera

500 ml. de vino tinto

350 gr de tomates

300 gr. de cebollas

200 gr. de puerros

350 gr. de zanahorias

Para el "bouquet garni":

Perejil

Laurel

Tomillo

## Utensilios

---

Horno

Placa de horno

Espumadera

Pinzas

Jarra

Bol

## Instructor destacado

---

Sergio Fernández

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**