

**Libreta:** Salsas  
**Creado:** 26/03/2018 21:05  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/fondo-blanco-de-ternera.html>

---

## Fondo blanco de ternera

### INGREDIENTES

2 kg de huesos de ternera troceados  
100 gr. de cebolla  
100 gr. de zanahoria  
100 gr. de puerro  
100 gr. de apio  
1 Bouquet Garni  
pimienta en grano  
tomillo  
clavo  
laurel  
pieles de naranja y/o limón  
2 dientes de ajo chafados

### PREPARACIÓN

Empezaremos la elaboración de este fondo, eliminando la mayor parte de impurezas que contienen los huesos de ternera. Los huesos de ternera que debemos utilizar para este fondo es aconsejable que sean huesos de rodilla, aunque también sirven los huesos de otras partes de la ternera, como el fémur o el tronco.

Para limpiar los huesos de ternera los escaldaremos con agua hirviendo durante unos tres minutos.

Seguidamente los volveremos a pasar por agua.

Juntaremos todos los ingredientes de la receta en frío, junto con 4 litros de agua mineral. La cocción del fondo será de 60 minutos sin tapar.

Cuando tengamos la cocción realizada, colaremos el fondo y desecharemos los sólidos que nos queden en el colador.

Desengrasaremos el caldo en la medida que nos sea posible; para ello es mejor hacerlo cuando el fondo esté frío y haya formada en la parte una corteza de grasa.