

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

Fondo moreno de buey

INGREDIENTES

- 2 kg de huesos de buey troceados(1/2 kg de los cuales son huesos de tuétano)
- 100 gr. de cebolla
- 100 gr. de zanahoria
- 100 gr. de apio
- 40 gr. de concentrado de tomate
- 2 dientes de ajo chafados sin pelar
- 1 Bouquet Garnier
- pimienta en grano
- tomillo
- laurel
- pieles de naranja y/o limón

PREPARACIÓN

Empezaremos la elaboración de este fondo tostando los huesos rojos de buey, en el horno. La temperatura que utilizaremos serán 250 grados.

No utilizaremos ningún aceite para tostarlos, sino que utilizaremos la propia grasa que contienen los huesos en los tuétanos. Esta grasa, será posteriormente reutilizada para saltear las verduras. Una vez tostados los huesos los sacaremos de la bandeja de horno. La grasa sobrante como indicaba anteriormente, se utilizará para saltear el resto de la guarnición aromática.

Realizaremos una cocción prolongada durante dos horas con el fuego lento de todos los ingredientes con la olla tapada.

Por último una vez terminada la cocción del fondo, pasaremos todos los ingredientes por un colador para separar la guarnición sólida del resto del fondo. Dejaremos enfriar .