

Fondo Oscuro

Fondo oscuro es un concentrado de carne hecho por nosotros sin recurrir a los comerciales.

Se utiliza para hacer otras recetas aportándole un fuerte sabor a carne.

Aunque su elaboración lleva su tiempo, el resultado final merece la pena.

Ingredientes

- 2 kg de Huesos de Ternera
- 1/2 Kg de Carne de Ternera (Cualquiera vale)
- 1 Cebolla Grande
- 1 Puerro
- 2 Tomates
- 2 Zanahorias
- 1 vaso de Vino Tinto

elaboración Fondo Oscuro

Precalentamos el horno a 180º, mientras ponemos todos nuestros hueso y la carne en una bandeja para el horno.

Lo introducimos sin aceite ni sal y lo dejamos 1 hora, a los 30 minutos le damos vuelta a los huesos.

Pasado este tiempo, ponemos por encima nuestras verduras cortadas en trozos y las tenemos en el horno durante 1 hora más, el color de nuestro caldo ira en función del grado en el que se tuesten los huesos en el horno.

En una olla pondremos todo lo de la bandeja del horno y con un poco de vino tinto desglasamos todo eso que ha quedado en el fondo de la bandeja que nos aportará mucho sabor, lo echamos

el la olla con el resto de los ingredientes.

Cubrimos de agua y lo ponemos a hervir a fuego bajo, en mi caso lo deje unas 4 horas, de vez en cuando quitarle la grasa que salga a la superficie.

Ya con este preparado, lo dejas enfriar hasta el día siguiente, vuelves a quitar la grasa de la superficie.

Es el momento de colarlo y pasarlo a otra olla pero solo el caldo, lo volveremos a poner a fuego lento durante 1 hora más, seguimos quitando la grasa que se forme en la superficie.

Ahora ya tendremos nuestro fondo oscuro.

En algunas preparaciones que veréis le añaden especias o hiervas, yo prefiero no hacerlo porque así añadido unas u otras en función de la receta que piense hacer.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- Espumar = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- Desglasar = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.