

Fondo oscuro

Type de plat: Carnes · Origine: Mesacamilla · Auteur: Canela Molida

INGRÉDIENTS

Bouquet garni

	Laurel — ramillete hierbas amarrado
	Perejil
1 hoja/s	Puerros
	Tomillo

Elaboración

250 gr	Vino blanco
0,50	Ternera — mano troceada
1 kg	Ternera — huesos troceados
100 gr	Cebollas — picada
	Apio — picado
1 dientes	Ajos
200 gr	Zanahorias — picada

PRÉPARATION

Dorar los huesos y la mano en la bandeja del horno, dándoles la vuelta de vez en cuando, cuando estén listos añadir la verdura, revolver y continuar la cocción 10 m. pasar a la olla, retirar toda grasa posible de la bandeja y añadir el vino, raspando bien el fondo para que se suelten los jugos caramelizados, reducir a la mitad, en el mismo horno y añadir a la cazuela.

Cubrir con dos litros de agua fría y cocer a fuego fuerte hasta que hierva, añadir el resto de los ingredientes y cocer sin tapar dos horas y media, quitándole con la espumadera la espuma que ira subiendo a superficie, pasar por el chino y enfriar.

Retirar la grasa que estará sólida en la superficie.

Esto que en principio puede parecer un latazo, no lo es tanto, yo hago doble y

después lo congelo en tupers pequeños, cuando me hace falta solo hay que sacarlo y echarlo a la olla tal cual

El bovril tiene un sabor demasiado fuerte para mi gusto y se destaca demasiado en cualquier preparación.

MAVILLUM