

Fondo oscuro

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.