

RESTAURANTE BAKARTXO

FONDOS

Los fondos son líquidos que se utilizan en la cocina en sustitución del agua. Pueden hacerse de carne, pescado, pollo o verduras.

Los ingredientes comunes para todos son las verduras: cebolla, puerro, pimienta, apio, tomate, ajo, zanahoria, laurel, etc.

Para el fondo de pescado se utilizan espaldas y cabezas o, si se encuentran, huesos de rape. Para su cocción se utilizará agua y vino blanco a partes iguales, y solo se cocerá durante media hora ya que si cociera más tiempo, el caldo resultante amargaría.

Para el fondo de pollo se utilizarán carcasas (esqueletos), alas, o gallina.

Para el de carne, falda o recortes, huesos de babilla o rodilla, punta de jamón, costillas frescas, espinazo, etc...

Picar las verduras toscamente. Poner en una cacerola la carne o pollo, cubrirlo con abundante agua y en el caso del pescado vino, echar las verduras cocerlos a fuego moderado durante dos o tres horas (menos el pescado) que se cocerán las verduras hasta que estén tiernas y entonces se añadirá el pescado y se cocerá solo un máximo de media hora.

Retirar la carne, pollo o pescado pasar las verduras, ya cocidas, por la batidora y luego por el pasapurés o chino, juntarlo con el caldo. Congelar. Cuando se tenga que utilizar, cortar con un cuchillo de punta fina previamente mojado con agua caliente.