

Cómo hacer un fondo oscuro



De entre todos los **fondos de cocina**, el **fondo oscuro** es el que más me gusta. Es una combinación de ingredientes genial, muy bien pensada para obtener un caldo sabroso, con color y muy aromático. Tiene múltiples aplicaciones dentro de la cocina. Principalmente lo podemos utilizar para mejorar salsas y elaboraciones de carne y caza y también para la elaboración de glaces y demi-glaces.

Ingredientes por cada 5 litros de agua

- 1 kilo de huesos (fémur, rodilla, etc.), 1 rama de apio verde, 1 puerro, 2 zanahorias, 1 tomate, 1 cebolla pequeña. Más la misma cantidad de hortalizas para rejuvenecer el fondo en el final de su cocción.
- Además común a todas las cantidades de agua necesitaremos hierbas de condimentación y vino para desglasar: 2 hojas de laurel, perejil, tomillo u otra hierba aromática, 1/2 litro de vino tinto.

Elaboración del fondo oscuro

Cuando tengamos los huesos, de **ternera para un fondo de ternera o cordero para un fondo de cordero**, los ponemos en una asadera del horno junto con las hortalizas limpias y cortadas en trozos. Y lo introducimos en el horno hasta que estén bien tostados. Es lo que nos marcará el color del fondo principalmente. El tiempo varía en función de la cantidad.

Para un fondo de unos 20 litros el tiempo de horno se ha disparado hasta las 3 horas.

Ponemos los **huesos** y las hortalizas tostadas en una cazuela alta, marmita. Y le ponemos agua fría. La asadera la ponemos encima del fuego y le añadimos el vino tinto. Con la reacción que produce veréis que se separa gran parte de la grasa pegada. Dejáis cocer rascando con una espátula hasta que se reduzca a la mitad. Entonces lo echamos en la marmita.

Dejamos cocer a fuego fuerte hasta que empiece a hervir. Entonces bajamos el fuego a lento y quitamos la espuma e impurezas que hayan podido salir a la superficie. Esto será casi un trabajo constante hasta el final de la cocción. De vez en cuando añadís algo de agua.

Tendremos cociendo el fondo durante al menos 9 horas y entonces añadimos la misma cantidad de hortalizas para rejuvenecer el caldo. Así tendremos un caldo que además de saber a las hortalizas del principio tiene el aroma fresco de las hortalizas del final. Dejamos cocer una hora más.

Al final del proceso solo queda filtrar el fondo oscuro. Podéis utilizar unas toallitas de algodón o paños finos. Así evitamos tenerlo que clarificar con claras de huevo o sangre.



El **fondo oscuro** lo podemos utilizar para mejorar salsas y elaboraciones de carne y caza y también para la elaboración de glace y demi-glace. Aunque esto lo veremos en otro capítulo. El tiempo de conservación en frío es de unos 5 a 7 días. Yo os aconsejo, cuando sean grandes cantidades guardarlo en diferentes recipientes y congelarlo.