

Cómo elaborar fondo de mariscos

Como los mariscos son por lo general bastante caros, tiene sentido usar parte de sus desperdicios. Las conchas, cabezas (una vez que se ha extraído la carne) de langostas, cangrejos, cangrejos de río, langostinos y langostinos imparten mucho sabor, especialmente después de ser asados. Las cabezas también contienen jugos preciosos, y si no te gusta la idea de chuparlas en la mesa, sin duda deben guardarse para el fondo.

Para hacer caldo de mariscos, todo lo que necesita son conchas, vegetales, aromáticos y agua. La forma en que prepares las conchas tendrá un impacto en el sabor final, por lo que es importante tomarse un poco de tiempo para asarlas de antemano.

Preparando las conchas

Si tienes desperdicios de mariscos pero no tiene tiempo para hacer el fondo, puede dividirlos en porciones más pequeñas y congelarlos hasta que estén listos para usar.

Si bien algunas recetas de la vieja escuela requieren todo el crustáceo, incluida su carne, este es un toque extravagante y parece un desperdicio de la delicada y tierna carne de, por ejemplo, langosta o langostinos. Enjuaga cualquier caparazón que pueda estar ocultando arena (esto es particularmente importante con los cangrejos) y descompón las conchas más grandes en pedazos más pequeños. Esto les da un área de superficie más grande para que toque el fondo de la sartén y cree más sabor. La forma más fácil de hacerlo es golpeando las conchas con un rodillo envueltas en un paño limpio.

En comparación con el caldo de pescado, que tiene un sabor ligero, casi perfumado y debe ser de color claro, el caldo de mariscos tiene un sabor rico y profundo y es rojo (debido a las conchas). Como buscamos un sabor más robusto para el caldo de mariscos, las conchas (pieles) se tuestan primero para ayudar a lograr un sabor más profundo. Curiosamente, las partículas en las conchas de los crustáceos no solo son solubles en agua, sino también solubles en grasa.

Verduras y aromáticos

Cuando se trata de aromáticos, hierbas y especias, se aplica el mismo principio para mejorar ese sabor profundo y caramelizado. Se agrega jerez o, más comúnmente, brandy en lugar de vino blanco, que agrega notas de caramelo. Al igual que con un fondo de pollo o ternera oscuro, se agrega puré de tomate para obtener un rico matiz umami y un color más profundo. A las habituales cebollas, apio y ajo, se le añade también zanahorias (que se omiten en el fondo de pescado) para aumentar ese sabor dulce y nuevamente ayudar a lograr un agradable color rojo anaranjado intenso. Las verduras se cortan en rodajas finas. Los ingredientes como el hinojo, el eneldo, el estragón o el perifollo, son adiciones comunes que complementan el sabor fresco del mar. También se puede agregar una hoja de algas kombu para un golpe de umami rico en minerales.

Condimentos

Como con todas los fondos, ten especial cuidado con los condimentos; Este caldo se cocina durante dos o tres horas, tiempo durante el cual el sabor se intensificará y potencialmente lo hará demasiado salado. Siempre es mejor dejar la salazón hasta el final para estar seguro del sabor final.

La siguiente receta hace alrededor de un litro. Las conchas de

mariscos pueden estar formadas por langostinos, cangrejos o langostas.

Ingredientes (hace 1 litro de fondo)

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 kg de cáscaras de langostinos, langosta, cangrejo o gambas (o una mezcla), rotas en pedazos con cualquier jugo reservado
- 1 cebolla cortada en cubitos
- 1 puerro pequeño, finamente rebanado
- 1/2 hinojo, finamente rebanado
- 1 palo de apio, finamente rebanado
- 1 zanahoria pequeña, en rodajas finas
- 1/2 bulbo de ajo, dientes aplastados con piel
- 2 cucharadas de puré de tomate
- 200 ml de brandy, jerez seco o vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de semillas de cilantro, ligeramente trituradas
- 4 ramitas de tomillo fresco
- estragón, eneldo y / o perifollo (opcional)

Elaboración

Calienta una cucharada de aceite y mantequilla en una olla grande. Agrega las cáscaras (y los jugos que se hayan filtrado) y cocina a fuego medio durante 10-15 minutos, revolviendo para evitar que se peguen. Las conchas deben estar en una capa en el fondo de la sartén para permitir una caramelización adecuada, así que trabaja en lotes si es necesario. Si usas langostinos, aplasta las cabezas. Una vez que esté bien coloreado, transfiere las conchas a un tazón.

Desglasa la sartén para recoger todos los deliciosos trozos pegados al fondo. Hazlo subiendo el fuego, luego agrega aproximadamente 50 ml de brandy. Baja el fuego y usa una

espátula para limpiar la sartén. Agrega estos jugos al recipiente donde tienes las conchas.

Agregue el aceite restante y, una vez caliente, añade las verduras picadas y el ajo machacado. Cocine durante unos 10 minutos hasta que esté caramelizado, revolviendo para evitar que se queme (lo que le daría un sabor amargo). Agrega el puré de tomate y cocina por 2 minutos.

Incorpora las conchas de nuevo a la olla junto con los deliciosos jugos. Vierte el brandy restante y reduzca a la mitad. Rellena con agua a unos 3 cm por encima de las conchas. Lleva a ebullición y luego quita la espuma que llega a la superficie.

Agrega las semillas de cilantro, las hojas de laurel, el tomillo y cualquier otra hierba que elijas usar y cocina a fuego lento sin tapar durante 2-3 horas. Asegúrate de que el caldo se mantenga a fuego lento y elimine con regularidad las impurezas que flotan en la superficie.

Una vez listo, coloca un colador sobre un tazón grande y cubre con muselina o un paño de cocina limpio y delgado. Con cuidado, vierte el contenido en el colador. Usa la parte trasera de un cucharón para aplastar las conchas, asegurándote de extraer hasta el último trozo.



■ Demi-glace de mariscos



■ Glace de mariscos

Ahora puedes reducir aún más, o enfriar. El caldo se mantendrá por 2 a 3 días en el refrigerador o se congelará por hasta 3 meses.

Cómo usar el caldo de ternera oscuro en la cocina

Este fondo altamente aromático, se puede reducir un poco y terminar con una cucharada de crema fresca para crear una sopa simple pero impresionante. Agregar los lácteos le da una textura aterciopelada y suaviza el sabor intensamente dulce. Otros platos populares de mariscos, como la paella, el risotto, el gumbo o la sopa de pescado, se amplifican diez veces con un fondo de mariscos de alta calidad. La clásica receta francesa para la salsa Américaine sigue un método similar al caldo de mariscos, pero con la adición de tomates frescos y se condimenta con una pizca de pimienta de cayena. Se sirve tradicionalmente con langosta.