

Cómo elaborar fondo oscuro de ternera

El fondo de ternera oscuro, aunque puede no ser un elemento básico del hogar, es común en las cocinas profesionales de toda Europa y es fundamental para la cocina francesa clásica. Los huesos de ternera contienen más gelatina que los huesos de res, lo que le aporta cuerpo. El caldo resultante está lleno de umami, por lo que es una base ideal para muchos platos.

Las cocinas profesionales tienen la capacidad de producir decenas de litros de fondo de ternera a la vez y generalmente se reduce a fuego lento durante no menos de doce horas. La receta a continuación se ha adaptado para una cantidad más pequeña y, por lo tanto, solo tomará de 4 a 6 horas para obtener un resultado de alta calidad.

Como se necesitan unas pocas horas para elaborarlo, es una buena idea preparar un gran lote de y congelarlo en porciones para tenerlo siempre a mano.

Huesos

Los huesos más gruesos, como los nudillos, contienen la mayor cantidad de colágeno, que se descompone en gelatina y proporciona cuerpo a nuestro fondo. Deben estar libres de carne y lo más frescos posible; blancos con sangre roja brillante. Generalmente se cortan en pedazos manejables más pequeños.

Asa los huesos durante un buen tiempo para obtener el mayor sabor posible de caramelo tostado. Hay muchos chefs que cubren los huesos con puré de tomate y un poco de aceite de oliva

antes de asarlos para obtener un color más profundo. Asegúrate de desglasar la bandeja para asar con un poco de vino y raspar todos los trozos caramelizados para agregarlos a la olla de caldo, ¡no desperdicie este extra de sabor!



Verduras y aromáticos

Las verduras que tradicionalmente se utilizan son una mezcla de cebolla, apio, puerro y zanahoria. Las verduras se cortan en rodajas finas, lo que ayuda a extraer el máximo sabor. Puedes caramelizar lentamente en una sartén a medida que los huesos se asan, o si quieres un enfoque un poco más rápido, asa los vegetales en el horno. Si bien los métodos clásicos dicen que una sola rodaja de cebolla quemada puede volver amarga una olla entera de caldo, algunos chefs agregarán cebollas y zanahorias que se han ennegrecido por completo en un lado para obtener un sabor casi ahumado en su caldo.

Se agrega ajo (sin necesidad de pelar), junto con tomillo, granos de pimienta, laurel (fresco o seco) y, en ocasiones, clavo. El puré de tomate se agrega por su sabor a umami y también te ayuda a lograr un color rico y profundo. Por regla general, cuanto más vegetales de alta calidad uses para tu fondo, mayor será el sabor. Dicho esto, guardas las mermas de otras preparaciones (incluso las pieles) pueden ser una buena manera de prevenir el desperdicio de alimentos. Asegúrate que las pieles se hayan lavado primero y combínalas con vegetales frescos.

Agua y condimentos

Nunca pongas sal a un fondo mientras se cocina, ya que se reduce durante tanto tiempo y puede volverse demasiado salado. Como el caldo nunca se usa como un producto independiente, es más seguro dejarlo sin condimentar hasta que se convierta en parte de una salsa o plato terminado.

Usa siempre agua fría, ya que esto ayuda que la grasa y las impurezas suban a la superficie, así será más fácil eliminarlos, lo que le brinda un buen fondo limpio y transparente.

Ingredientes (hace 1 litro de fondo)

- Aceite vegetal
- 3 kg de huesos de ternera picados en trozos
- 2 cebollas, en rodajas finas
- 1 zanahoria, en rodajas finas
- 1 puerro, en rodajas finas
- 1 apio, finamente rebanado
- 1 bulbo de ajo, reducido a la mitad horizontalmente
- 50 g de puré de tomate
- 300 ml de vino tinto, aunque también puedes usar vino blanco o brandy si lo prefieres
- 1 manojo de tomillo
- 3 hojas de laurel
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra
- 1 manitas de cerdo, (opcional) esto le aporta al fondo un cuerpo extra
- 1 hoja de kombu, (opcional) esto le aporta al fondo aún más umami

Elaboración

Precalentar el horno a 200 ° C . Comienza masajeando los huesos con un poco de aceite y tostándolos en el horno durante aproximadamente una hora. Los huesos deberían haber adquirido un color marrón dorado intenso; no tengas miedo de dorarlos mucho, ya que cuanto más oscuro sea el color, más profundo será el sabor, por lo que un poco de carbonización está bien.

En una olla grande, vierte una buena cantidad de aceite y agrega las cebollas, el apio, el puerro, la zanahoria y el ajo (con el corte hacia abajo). Cocina hasta que estén bien caramelizados, unos 15 minutos.

Una vez que las verduras estén bien caramelizadas, agrega las hierbas y especias, el puré de tomate y cocina por otros 5 minutos.

Agrega los huesos asados a la olla y desglasa la bandeja con

un poco de vino. Raspa todo el sabor del fondo de la sartén con una cuchara de madera o una espátula. Vierte los deliciosos jugos en la olla de caldo y agregue el resto del vino. Cocinar a fuego lento.

Cuando el vino se haya reducido en tres cuartos, llena la olla con agua fría, lo suficiente como para cubrir los huesos. Como regla general, necesitará aproximadamente el mismo peso de agua que los huesos, solo asegúrate de que los huesos estén completamente sumergidos en líquido. Si los está utilizando, agrega la pata de cerdo y/o la hoja de kombu.

Lleva el caldo a ebullición, retira la espuma y baja el fuego a lento y cocina durante 4 a 6 horas, eliminando regularmente las impurezas. Es importante cocinar lentamente, ya que necesita tiempo para acumular sabor.

Pasado el tiempo de cocción, colar a través de un paño de muselina o un tamiz fino, luego transferir a un recipiente de almacenamiento y dejar enfriar.

Cómo usar el caldo de ternera oscuro en la cocina

El caldo de ternera oscuro se conoce principalmente por su uso en salsas francesas clásicas. Sin embargo, realmente vale la pena hacerlo si tienes tiempo y acceso a los huesos de ternera, ya que transforma cosas como guisos y salsas gracias a su sabor increíblemente intenso. El alto contenido de gelatina en los huesos de ternera le aporta mucho cuerpo, lo que significa que no tienes que usar agentes espesantes alternativos como el roux o la harina de maíz.

Espagnole es una de las 'salsas madre' francesas y está hecha de caldo de ternera oscuro. Es la base de muchas de las salsas clásicas como la salsa au poivre (salsa de pimienta), la salsa Bordelaise y la salsa chasseur .

Un caldo reducido a la mitad se conoce como demi-glacé y se utiliza como base para muchas salsas clásicas o para usar como caldo concentrado. Reduce aún más el caldo (en un noventa por ciento) y tendrás una ternera glacé. Este glaseado a menudo se

almacena en bandejas de cubitos de hielo y se congela, lo que significa que mucho tiempo y esfuerzo pueden producir suficiente stock de concentrado para durar meses.