Fumet de pescado casero



Raciones: - · Tiempo total: 60 min · Suma de pasos: 40 min

Ingredientes

- Pescado de roca variado: 1,5 kg
- Cebolla: 1 unidad
- Agua: 1,25 l
- Sal: - (unidad pendiente)

Preparación

Paso 1

Sin equipo · Olla alta · Sin ajuste · Sin tiempo

Lavar el pescado bajo un chorro de agua fría y ponerlo en una olla alta con 1,25 l de agua. El pescado puede incluir cabezas de rape o huesos de pez espada dentro de los 1,5 kg totales, sin cantidades individuales especificadas.

Pescado de roca variado: 1,5 kg

Agua: 1,25 l

Paso 2

Sin equipo · Olla alta · Sin ajuste · Sin tiempo

Pelar una cebolla y añadirla a la olla.

Cebolla: 1 unidad

Paso 3

Fuego pequeño · Olla pequeña · Sin ajuste · Sin tiempo

Llevar a ebullición a fuego fuerte en la olla pequeña, sobre el fuego pequeño. La potencia numérica y el tiempo no están especificados.

Paso 4

Fuego pequeño · Olla pequeña · Sin ajuste · 40 min

Fumet de pescado casero

Cuando hierva, bajar a fuego lento y cocer durante 40 minutos. Potencia numérica pendiente de concretar.

Paso 5

Sin equipo · Sin recipiente · Sin ajuste · Sin tiempo

Colar el caldo, probarlo, rectificar la sal y reservar. El utensilio de colado y el recipiente de destino no están especificados; quedan pendientes. No se conoce el volumen final obtenido ni la cantidad de sal.

Fotografía de referencia: BocaDorada. [Fuente](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fumet_(Lubina).jpg). Licencia CC BY-SA 2.0.

Sal: - (unidad pendiente)