

FONDO OSCURO DE RES			
PRODUCTOS	UNIDAD	CANTIDAD X 5 GRUPOS	
HUESOS DE RES	gr	1250	
aceite	ml	150	
ZANAHORIA	GR	1000	
PUERRO	GR	1000	
CEBOLLA	GR	1000	
APIO	GR	1000	
TIMILLO	GR	1000	
LAUREL	GR	1000	
PEREJIL	GR	5	
PASTA DE TOMATE	GR	250	
AJO	GR	10	
CARNE MOLIDA	GR	500	
HUEVO	GR	5	
VINO OPORTO	GR	10	
COSTO TOTAL			
FONDO CLARO DE AVE			
PRODUCTOS	UNIDAD	CANTIDAD X 5 GRUPOS	
ALAS DE POLLO	gr	1250	
aceite	ml	150	
PUERRO	GR	1000	
CEBOLLA	GR	1000	
APIO	GR	1000	
TOMILLO	GR	1	
LAUREL	GR	1	
PEREJIL	GR	5	
COSTO TOTAL			
FUMET DE PESCADO			
PRODUCTOS	UNIDAD	CANTIDAD X 5 GRUPOS	
CABEZAS DE PESCADO	gr	1250	
aceite	ml	150	
PUERRO	GR	1000	

CEBOLLA	GR	1000	
APIO	GR	1000	
TOMILLO	GR	1000	
LAUREL	GR	1000	
PEREJIL	GR	1000	
COSTO TOTAL			
6 huevos carne molida 1 libra			

		Fondo oscuro:
		Para la elaboración de fondos oscuros uno de los pasos a llevar a cabo es el “dorado de huesos”. La finalidad de este proceso es dar color y sabor al fondo, gracias a compuestos aromáticos y de coloración parda que se forman gracias a la acción del calor seco sobre la superficie de los huesos, que están recubiertos de una fina capa de proteína. Esta reacción química se conoce con el nombre de: “Reacción de Maillard”. Para ello, se aplica la técnica de cocción asar en horno fuerte. A medida que se van dorando, se desecha la grasa que se desprende de los mismos. A media cocción pueden espolvorearse con harina, esto favorecerá el dorado. Generalmente, una vez bien dorados se les agrega extracto de tomate y se continúa la cocción por un par de minutos más.
		Debe tenerse cuidado que no se carbonicen los huesos, ya que impartirá un sabor acre malogrando el sabor final del fondo.
		Fondo claro:
		En la elaboración de fondos claros es imprescindible “blanquear los huesos”. La finalidad de este proceso es extraer grasa e impurezas de los huesos y carcasas que darían sabor amargo y turbidez al fondo claro.
		Para ello, se aplica la técnica de cocción blanquear, partiendo de agua fría; a medida que la temperatura del agua asciende se van extrayendo las impurezas y grasa de los huesos hacia el agua. Una vez blanqueados se escurren y se lavan bien. Así serán utilizados en la elaboración del fondo.
		Fumet de pescado o crustáceos:
		Para elaborar un fumet de pescado o crustáceos, se deben “sudar los espinazos o carcasas”. La finalidad de este proceso es extraer los componentes saborizantes y colorantes de los mismos.
		Para ello, se aplica la técnica de cocción saltear, empleando fuego bajo y un poco de materia grasa (en general manteca). Debe tenerse cuidado que los espinazos o carcasas no se doren ni se quemen, el

saiteado debe suave a fin de poder extraer los componentes deseados.



