

FUMET

INGREDIENTES

1 kg espinas y cabezas de pescado blanco
1 cebolla
1 puerro
1 rama de perejil
1 rama de estragón
1 hoja de laurel
Pimienta blanca en grano
Aceite
1 vasito de vino blanco
2 l agua

MODO DE HACERLO

Lavar las espinas de pescado para evitar restos de sangre y otras impurezas. Pelar la cebolla y el puerro y cortar en dados. En una cazuela grande rehogar las verduras con un poco de aceite. Añadir las espinas y las cabezas de pescado limpias, el vino blanco y dejar reducir hasta que se evapore completamente. Incorporar el perejil, el estragón, el laurel, la pimienta y el agua. Hervir durante unos 20 minutos. Espumar la superficie. Dejar templar y colar. Enfriar rápidamente para que no fermente.