



## FUMET DE PESCADO

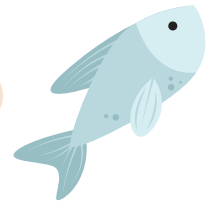
### INGREDIENTES:

#### 1 LITRO DE FUMET:

- 1KG DE ESPINAS O SOBRAS DE PESCADO
- 1 LITRO DE AGUA
- 1 PUERRO
- 1 TROZO DE APIO| CEBOLLA
- 1 CABEZA DE AJO ENTERA
- SAL



# FUMET DE PESCADO



Ingredientes para un litro:

1kg de espinas o sobras de pescado

1 litro de agua

1 puerro

1 trozo de apio 1 cebolla

1 cabeza de ajo entera

Sal

(Para un litro de fumet

= 1 kg de pescado y una unidad de cada hortaliza, y así voy sumando si quiero hacer más litros.)

Poner todas las verduras con sal en una olla y hervir 15 minutos, agregar las espinas de pescado , hervir 15 minutos más, apagar el fuego y agregar el perejil para que se infusione y suelte todo su aroma.

EL fumet es un caldo que se hace en media hora, cuarenta minutos, no más, si lo dejamos más tiempo, el pescado pierde todas sus propiedades y sus aromas.