



FONDO DE PESCADO

Ingredientes:

- 200 g de cabezas de gambas (se puede utilizar cigalas, bogavante, cangrejos...)
- 500 g de cabeza de rape
- 100 g de cebolla
- 100 g de zanahoria
- 75 g de puerro
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharada de concentrado de tomate
- 75 ml de brandy
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta en grano
- 2 litros de agua

Elaboración:

1. Pon un poco de aceite en una olla y sofrié unos minutos las cabezas de las gambas. Retíralas y reserva.
2. En el mismo aceite, añade la zanahoria y la cebolla previamente peladas y picadas. Cocina hasta que quede bien dorado.
3. Añade el puerro picado y los ajos pelados y chafados. Rehoga unos minutos.
4. Vierte el brandy y deja que evapore todo el alcohol.
5. Añade el concentrado de tomate, cocina todo unos minutos y añade la cabeza de rape, el agua, unas bolas de pimienta y la hoja de laurel. Cuece durante 30 minutos semi tapado.
6. Deja reposar todo 15 minutos, cuela el caldo y deja enfriar.