



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 sofríe 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.