



## CALDO CORTO O COURT-BOUILLON.

### SIRVE PARA CALDO DE PESCADO Y BISQUE

#### Ingredientes para un caldo corto de libro y sublime

- carcasas o espinas de pescado, marisco (bogavante, cigalas...)
- 2,5 litros de agua
- 1/2 de cebolla picada
- 1 rama de apio con sus hojas, picado
- 20 g de mantequilla
- 4 ramas de perejil
- 1-2 hojas de laurel
- 2 ramitas de tomillo
- pimienta negra en grano
- 1/2 limón cortado en cuartos

#### Es opcional:

- 200 ml de vino blanco seco
- 250 ml de tomates cortados en dados
- 1 pizca de azafrán

Otra opción de caldo corto es **no pochar** las verduras. Así puedes **prescindir de la mantequilla** si te estorba mucho.

#### Procedimiento

1. En una olla a fuego suave, pon a sudar con la mantequilla las cebollas, el apio, el tomillo, el perejil y el laurel, el tiempo justo hasta que la cebolla este translúcida (unos 3 mn.)
2. Añade las carcasas de pescado, el limón y la pimienta y continúa pochando durante 3 minutos
3. Vierte el agua (con el vino y los tomates si es tu opción) y llevar a ebullición
4. Desespuma y reduce el fuego y sigue cocinando a fuego lento durante  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  hora para un caldo corto.
5. Cuélalo para utilizarlo en la receta que quieras.

*Et voilà, bon appétit!*