Fumet de pescado

Rendimiento: 2 l

Ingredientes

Caldo

Pescado de roca o morralla — 1,5 kg
Agua — 2 l
Cebolla — 2 ud
Puerro — 1 ud
Zanahoria — 2 ud
Apio — 2 ramas
Ajo — 3 dientes
Laurel — 1 hoja
Pimienta negra en grano — 3 ud
Aceite de oliva virgen extra — 2 cda
Zumo de limón — 1 cda
Perejil fresco — al gusto
Sal — al gusto

Pasos

1. Pon 1,5 kg en remojo y después en un colador, bajo el grifo, para quitarle la arena y las impurezas. Aparta los cangrejos del resto.
2. Corta 2 ud, 1 ud, 2 ud y 2 ramas en trozos no demasiado pequeños. Deja 3 dientes entero.
3. Calienta 2 cda en una olla y dora primero los cangrejos. Añade el resto del pescado y dóralo un par de minutos.
4. Agrega 3 ud, 1 hoja, las verduras, al gusto, al gusto y 2 l.
5. Cuece a fuego flojo y retira la espuma mientras dure la cocción.
6. Deja reposar el caldo, añade 1 cda y cuélalo con un chino o un colador de malla.
7. Enfríalo y guárdalo: Directo al Paladar lo conserva hasta 3 días en la nevera o hasta 3 meses en el congelador.

Fuentes

OkDiario: caldo de pescado o fumet de pescado (para 2 litros de caldo): https://okdiario.com/recetas/caldo-pescado-57866

Que.es: fumet, el caldo de marisco o pescado (receta «para unos dos litros» con 2 l de agua): https://www.que.es/2021/04/10/fumet-caldo-marisco-pescado/

Directo al Paladar: cómo hacer un fumet o caldo de pescado (1 kg / 5 l, 30 min, conservación): https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-un-fumet-o-caldo-de-pescado

El Cocinero Casero: fumet o caldo de pescado (500 g / 2,5 l, 20 min): https://elcocinerocasero.com/receta/fumet-o-caldo-de-pescado

Alicante Turismo: arroz meloso con bogavante (fumet de 400 g de restos y 4,5 l, 1 h): https://alicanteturismo.com/en/recetas/creamy-rice-with-lobster-2/

Alicante Turismo: paella de marisco (400 g de arroz, 1.200 ml de fumet): https://alicanteturismo.com/en/recetas/seafood-paella/

Alicante, gastronomía y producto (Turismo de Alicante, 2022): arroz alicantino, doble de caldo que de arroz: https://alicanteturismo.com/wp-content/uploads/2024/06/GUIA-ALICANTE-PRODUCTO-GASTRONOMIA-2022.pdf