

ARRAIN SALDA EDO FUMET

written by Errezetak



Fumet arrainez eta itsaskiz egindako hondo zuri bat da (sukaldeko oinarrizko hondo). Arrain hezurak eta arrain-hondarrak (ez erraiak, horiek salda mintzen eta lausotzen baitute) erabiltzen dira. Oro har, ateratzen den saldari zapore ona ematen dioten arrainak eta itsaskiak erabiliko dira. Fumet, salda kontzentratua da.

Kantitatea: 4L

Osagaiak:

- 1kgr Arrain hezurak
- 5L Ura
- 1 Porrua
- 1 Azenarioa
- 2 Erramu hostoak
- 5 Piperbeltza bolak
- 1 Tipula

Denbora: 40minutu

Prestaketa:

1.Fumet on bat egiteko ontzi altu eta estu bat beharko dugu, marmita izenekoa. Osagai guztiak marmitan sartuko ditugu ur hotzarekin, eta sua intentsitate handian. Berotzen doan heinean, apar bat ateratzen da, kendu egin behar dugu, azken emaitza hondatu baitezake.



2. Burruntzalia erabiliz, aparra kendu, lan hau behar adina egiten da. Irakiten hasten denean, prestaketa izutzen dugu, egosten ari den lekuan ur hotz pixka bat gehituz, eta irakinera itzultzen denean, 30 minutu zenbatzen ditugu. Itzali eta gatzez zuzendu.



3. Egostea amaitzean, oso lan garrantzitsua egin behar da: fumeta edo arrain-salda argitu. Sukaldeko paper batekin estalitako iragazgailu fin batetik pasatzea da, horrela bakarrik salda pasako da, bere zikinkeriarik gabe. Salda kontzerbatzeko, 3 egun ez duke dezakegu hozkailuan eta 3 hilabetez izozkailuan.
