



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 52 – MARZO DE 2012

“TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS FONDOS COMPLEMENTARIOS”

AUTORÍA JOSÉ MIGUEL REQUENA PELÁEZ
TEMÁTICA FONDOS DE COCINA
ETAPA CICLOS FORMATIVOS, DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN EN COCINAS, Y GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

Resumen

Se ha desarrollado este artículo, definiendo en un primer lugar los fondos complementarios como, aquellas elaboraciones cuyo uso es minoritario dentro de los fondos de cocina, pero que gracias a ellos, se facilita el aderezo y homogeneización de ciertas preparaciones culinarias.

Seguidamente se han ido exponiendo cada uno de ellos indicando sus composiciones básicas, así como su proceso de elaboración y posterior conservación, analizando sus posteriores usos o aplicaciones, y finalmente resaltando ciertos aspectos a tener en cuenta.

Palabras clave

Fondos Complementarios, Elaboraciones Culinarias, Gelatina, Culís, Caldo Corto, Marinada, Adobo, Escabeche, Farsas y Rellenos.

1. INTRODUCCIÓN.

Los fondos complementarios se incluyen dentro de las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones, al igual que los fondos básicos de cocina, cuyos contenidos se desarrollan dentro de los Módulos de Técnicas Culinarias y Procesos de Elaboraciones Culinarias, impartidos respectivamente, el primero en el Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, y el segundo en el Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección en Cocina, ambos pertenecientes a la familia de Hostelería y Turismo.

Este artículo, puede servir como base, para el desarrollo de los contenidos teóricos de dichos Módulos Profesionales.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 52 – MARZO DE 2012

2. DEFINICIÓN.

Entendemos por fondos complementarios a una serie de elaboraciones cuyo uso es minoritario dentro de los fondos de cocina, pero que gracias a ellos, se facilita el aderezo y homogeneización de ciertas preparaciones culinarias.

3. FONDOS COMPLEMENTARIOS

3.1. Gelatinas.

Las gelatinas pueden ser tanto **naturales**, extraídas de alimentos ricos en componentes gelatinosos, como ciertas frutas, y partes de algunos pescados y animales, como **elaboradas**, es decir, aquellas que se han elaborado añadiendo gelatina artificial o procesada en agua, caldo o fondo.

3.1.1. Gelatinas Naturales.

Las gelatinas naturales obtenidas a partir de **elementos cárnicos**, se consiguen por la cocción prolongada de dichos elementos, tales como codillos, patas, manos, morros, orejas y ciertos huesos, debido a la reducción del agua durante la cocción de los mismos.

Las gelatinas naturales obtenidas a partir de elementos o partes de **pescado**, se elabora de igual manera que la obtenida a partir de géneros cárnicos, utilizando espinas, colas, cabezas y restos de pescados ricos en componentes gelatinosos tales como el rodaballo, la merluza o el rape.

También podemos obtener gelatinas a partir de ciertas **frutas** como la manzana o el membrillo, estas son ricas en pectina, y se consiguen por la cocción prolongada en agua ligeramente endulzada, de estas frutas y principalmente sus pieles y el corazón.

3.1.2. Gelatinas Elaboradas.

Para este tipo de gelatinas, partimos de un consomé clarificado.

El tipo de gelatina que más se usa en estas elaboraciones son las llamadas “Colas de Pescado”, son como una especie de láminas de plástico.

Ponemos a hidratar las colas de pescado en agua fría, y cuando el consomé ya esté caliente añadimos las colas de pescado hidratadas, y dejamos que hierva lentamente.

Debemos evitar que el caldo hierva a borbotones, y de vez en cuando asustar el caldo.

Dejar cocer unos 30 minutos, y pasado este tiempo retiramos del fuego.

Dejamos que repose la elaboración unos 15 minutos, y pasamos por un colador chino fino o en su defecto por un colador con un paño limpio.

Dejar enfriar para ver el punto de cuajado de la gelatina.

Si aun no es el recomendable, poner de nuevo a hervir un rato.

Si está listo, dejar enfriar.

CONSERVACIÓN:

Las gelatinas, tanto las naturales como las elaboradas, se pueden conservar perfectamente en cámara frigorífica, a unos 3°C, unos 10 días.

UTILIZACIÓN:

Las gelatinas principalmente se utilizaban en la cocina fría, para darle brillo a ciertas elaboraciones, o para el encamisado de moldes, hoy en día las gelatinas también forman parte de otras



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 52 – MARZO DE 2012

elaboraciones como espumas y muses, terrinas y timbales, consiguiendo mejorar sus presentaciones y texturas.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

En las gelatinas elaboradas, es importante no abusar en exceso de las colas de pescados u otros productos para tal fin, ya que pueden adquirir una textura gomosa, que puede llegar a ser ciertamente desagradable de consumir.

Las gelatinas tanto naturales como elaboradas deben tener un aspecto limpio y transparente, un sabor característico del ingrediente base de elaboración del consomé, y una consistencia adecuada.

El color de la gelatina puede variar dependiendo del tipo de consomé que utilicemos, siendo más claros los de aves y pescados, y más oscuros los de ternera y caza.

En la elaboración de las mismas se pueden incluir ciertos vinos y licores, que le aportarán a la gelatina, sus sabores, olores y colores característicos.

Con la incorporación de ciertas hortalizas podemos variar el color de las gelatinas, por ejemplo la zanahoria le aportará un color anaranjado o la remolacha un color rosado.

3.2. Culís.

La palabra Culís, viene del francés “Coulís”, cuyo significado es puré o concentrado, siendo los más comunes los de frutas, algunas hortalizas y los de mariscos, elaborados con las carcasas de ciertos crustáceos como los carabineros, o los langostinos.

ELABORACIÓN:

Para los culís de frutas, más usados en pastelería, se ponen a cocer en un jarabe la fruta con la que vayamos a elaborar el culís, y posteriormente se tritura, habiendo dejado reducir el jarabe hasta obtener la consistencia deseada, teniendo como resultado una especie de salsa más o menos densa, según su posterior utilización.

Los culís de hortalizas, siendo el más conocido el de tomate, es el que nos va a servir de ejemplo.

Pondríamos primero a fundear en aceite de oliva ciertas hortalizas de acompañamiento, como pueden ser cebollas y ajos, que potenciarán el sabor del culís, sin abusar de ellas, ya que el sabor que queremos es el del tomate y no otro.

Una vez fondeada la cebolla y el ajo, añadimos el tomate y se deja rehogar hasta que este empiece a deshacerse.

Entonces podemos añadir un poco de vino o agua, para que desglase el recipiente, dejamos que reduzca el caldo, hasta el punto que necesitemos, e incorporamos las hierbas y especias de acompañamiento, desde romero, orégano, pimienta, pimentón.

Finalmente lo trituramos todo y se pasa por un colador chino grueso, con la ayuda de la batidora o con un cazo para hacer presión, y obtener el máximo de puré.

Como ejemplo para explicar el puré o culís de mariscos, voy a utilizar el culís de langostinos.

Empezaríamos rehogando las hortalizas de acompañamiento, cebollas, ajo, tomate, zanahoria, puerro, etc., en un poco de aceite de oliva.

Una vez rehogadas las hortalizas añadimos las carcasas de los langostinos y seguimos rehogando.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 52 – MARZO DE 2012

Añadimos vino blanco y dejamos cocer, o previamente a añadir el vino blanco, se puede flambeare con un chorro de coñac.

Cuando reduzca el vino, añadiremos las especias y hierbas de acompañamiento, pimentón, pimienta, laurel, y mojamos con un buen chorro de agua o si puede ser fumet elaborado con carcasas de langostinos, para así potenciar aun más el sabor.

Dejamos hervir a fuego lento, hasta que se evapore prácticamente todo el caldo de cocción, y trituramos.

Pasamos el puré por un colador chino grueso, con ayuda de la batidora o con un cazo, haciendo presión, para que pase la mayor cantidad de culís.

CONSERVACIÓN:

Los culís, se pueden conservar perfectamente en el frigorífico, manteniéndolos a una temperatura de 0 a 4°C, pueden aguantar perfectamente unos 8 o 10 días los de mariscos, y algo más los de frutas y verduras.

También son aptos los culís, para su congelación, aguantando en estas condiciones, sobre los -18°C, un año o más.

UTILIZACIÓN:

Los culís son unos fondos perfectos para potenciar los sabores de las preparaciones de las que formen parte, ya que estos como su nombre indica, son concentrados de esos productos, por lo que el sabor será realmente potente.

Otra de las características que aportan los culís a las elaboraciones de las que forman parte, es su color, ya que al estar elaborados prácticamente con el producto en cuestión, el color que predominará será el de dicho producto.

Los culís nos servirán como base para la elaboración de salsas, sopas, cremas, guisos, potajes, etc.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

En la elaboración forman parte otros ingredientes, los cuales no debemos abusar de ellos, ya que la característica principal de los culís, es su acentuado sabor al ingrediente principal que lo compone.

La cocción de los ingredientes debe ser pausada, para que se cuezan bien, y todo el sabor quede en el producto final.

3.3. Caldo Corto.

COMPOSICIÓN BÁSICA:

El caldo corto, se compone básicamente de agua acidulada, ya sea vinagre, zumo de limón o vino, según elaboración, llevará también leche. Hortalizas como puerro, cebolla, zanahoria, apio, etc. Hierbas aromáticas y especias, las más comunes son perejil, tomillo, laurel y pimienta en grano.

ELABORACIÓN:

Ponemos todos los ingredientes mencionados anteriormente a cocer en un recipiente adecuado.

Introducimos el producto a cocer en el caldo, y cocemos, manteniendo un hervor suave, e incluso siendo recomendable que la temperatura no sobrepase los 95°C.

Una vez cocido el género, se mantiene en el caldo hasta que se enfríe.

CONSERVACIÓN:



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 52 – MARZO DE 2012

El caldo corto no admite conservación, ya que por sus características, como hemos podido comprobar no es un fondo en sí, es decir, no es un caldo que posteriormente se utilice como base para otras elaboraciones como hemos visto en los casos anteriores, sino que es un caldo de cocción.

UTILIZACIÓN:

El caldo corto, es una preparación líquida, acidulada, perfumada y condimentada, en la que se cuecen ciertos tipos de pescados o sus partes, algunos crustáceos, y ciertas carnes blancas sobre todo de aves y ternera.

También se pueden cocer en este caldo hortalizas, pero en este caso el caldo de cocción recibe el nombre de **Caldo Blanco**, siendo este también un caldo acidulado, del que no forman parte las hortalizas, pero incluye como uno de sus ingredientes principales la harina, de ahí su nombre de caldo blanco, se suele utilizar sobre todo para hortalizas cuya oxidación es muy pronunciada como los cardos o las alcachofas.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

Los géneros que se cuecen en un caldo corto, son generalmente delicados, así que la cocción debe de ser a fuego suave, para evitar que estos se rompan o deshagan.

Para la cocción de los mariscos en caldo corto, si partiremos del caldo hirviendo, para así mantener sus carnes firmes.

3.4. Marinadas, Adobos y Escabeches.

3.4.1. Marinadas.

Las marinadas son preparaciones compuestas por un elemento líquido, y unos ingredientes aromáticos, cuya misión es imprimir del aroma, los géneros que se sometan a su efecto, y al mismo tiempo ablandarlos y prolongar su conservación, gracias a los ingredientes que forman parte de su composición.

Existen tres tipos de marinadas:

a) CRUDA:

Compuestas principalmente por hortalizas (zanahorias, cebollas, puerro, apio, ajo...), hierbas y especias (perejil, tomillo, laurel, pimienta en grano), vinos y aceite.

Se utilizan, mezclando todos los ingredientes e introduciendo en la misma el género a marinar.

La pieza debe quedar bien cubierta por la marinada.

Se tapa el recipiente en el que se haya preparado, y se introduce en la cámara de refrigeración a 3°C.

Mantenerlo en cámara, hasta el momento de su utilización, y si es necesario ir volteando el género, para que se empape bien por todos lados.

Esta marinada es recomendable para piezas de carnes de caza y bovino mayor.

b) COCIDA:

Los componentes principales son los mismos que para la marinada cruda.

La principal diferencia respecto a la anterior, es que en aquella, los ingredientes iban todos en crudos, y en esta, van cocidos.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 52 – MARZO DE 2012

Empezaríamos la elaboración, poniendo a rehogar las hortalizas en un poco de aceite. Una vez estén las hortalizas rehogadas, añadimos vino, las hierbas aromáticas y las especias.

Lo dejamos cocer todo durante una media hora, retiramos y dejamos enfriar.

Una vez fría introducimos en la marinada el género, y lo conservamos en refrigeración a 3°C, hasta su uso.

Esta marinada, se utiliza para piezas grandes, de animales mayores y carnes de caza, con sabor y aroma fuerte.

La ventaja de la marinada cocida, es que consigue acelerar los tiempos de penetración, de los componentes sápidos y aromáticos de la marinada, además de prolongar más y mejor la conservación.

c) INSTANTANEA:

Los componentes básicos de esta marinada son los mismos que para las dos anteriores, pero varían en función del género a marinar, por ejemplo para pescado se suelen utilizar aceite, limón, laurel, perejil; para carnes, aceite, tomillo romero, vinos tinto; para hortalizas, aceite, vinagre, sal, ajo.

El proceso de elaboración consiste en mezclar los ingredientes de la marinada, y cubrir o untar (según el espesor de la misma) el género a marinar.

Dejar reposar el tiempo necesario en función de la preparación, el género, características de la pieza, grosor y peso de la misma.

Siempre conservar, hasta que se vaya a utilizar, en refrigeración.

Entonces se retira de la marinada, y se somete el género al tratamiento apropiado.

En muchos casos las mismas marinadas sirven como base para las salsas de acompañamiento, o para desglasar los recipientes de elaboración, y a partir de ahí, empezar una salsa.

Este tipo de marinada instantánea, siempre se hace en crudo, y es apropiada sobre todo para pequeñas piezas, que podrán coger el sabor y aromas de la marinada en poco tiempo.

3.4.2. Adobos.

Sus elementos básicos de composición son prácticamente los mismos que para las marinadas, aceite, vinos, vinagre o zumo de limón, brandy, hierbas aromáticas, perejil, orégano, y especias como la pimienta, pero el ingrediente que no puede faltar en un buen adobo, es el pimentón, que le aportará a esta elaboración su olor, color y sabor característico.

Su elaboración consiste en la mezcla de todos los ingredientes que forman parte del adobo, y con esta mezcla cubriremos o untaremos el género a adobar.

Mantenemos el género en el adobo, durante aproximadamente unas 48 horas, para las piezas más grandes, y apenas 30 minutos para piezas más pequeñas.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 52 – MARZO DE 2012

Una vez haya pasado el tiempo necesario para que adoben bien, retiramos del adobo, y sometemos al género al tratamiento culinario para el que se haya preparado.

Los adobos, al igual que las marinadas crudas, con las que guardan una gran similitud, nos pueden servir para desglasar los recipientes, donde se hayan cocinado los géneros adobados, e incluso como base para posteriores salsas de acompañamiento.

3.4.3. Escabeches.

La composición básica de los escabeches, no varía muchos de las preparaciones anteriores (marinadas y adobos), formando parte de los mismos hortalizas (cebollas, ajo, puerro), hierbas aromáticas y especias (laurel, tomillo, pimienta en grano, pimentón-opcional-), vinos y/o vinagres y agua.

Al igual que las marinadas cocidas, con las que guarda cierta similitud, los escabeches, también se cuecen antes de introducir en los mismos, los géneros a escabechar.

Empezaríamos fondeando la cebolla, el ajo y otras hortalizas de condimentación, en un recipiente con un poco de aceite.

Una vez fondeadas las hortalizas añadimos el vino y/o vinagre, y las hierbas y especias y dejamos reducir unos minutos.

Añadimos el agua y dejamos hervir, justo cuando rompa a hervir, se aparta del fuego y se vierte sobre el género a escabechar.

Se cubre el género precocinado, por completo con el escabeche, se enfría y se conserva en cámara frigorífica durante unas 48 horas.

Pasado este tiempo puede ser consumido tal cual, o sometiéndolo a algún tratamiento, según elaboración.

Esta preparación es recomendable para la conservación de pescados, aves y géneros de caza, que previamente hayan sido cocinados.

3.5. Farsas y Rellenos.

Según el autor o el libro del que saquemos la información, ciertos autores los tratan como el mismo elemento, y otros los dividen, yo opto por el segundo caso, ya que aunque una farsa es un relleno, el acabado de ambos no es el mismo, y por tanto el aspecto tampoco.

La principal diferencia es que una farsa tiene una textura más fina, que el relleno, ya que la farsa se termina triturándola o dándole textura de paté o mouse, y el relleno tendría más forma de picadillo.

COMPOSICIÓN BÁSICA:

Los elementos principales de ambas, serían como género principal, carnes, pescados y mariscos, y de las que también formarán parte otros ingredientes de manera principal o como acompañamiento, como las hortalizas, frutas y frutos secos, huevos cocidos.

Como elementos condimentadores forman parte de las mismas, hierbas aromáticas y especias, vinos, brandis y licores.

Y, como elementos coagulantes, que le darán consistencia a la masa huevos crudos, claras o yemas, nata, gelatinas, quesos, pan rallado, etc.

ELABORACIÓN:



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 52 – MARZO DE 2012

La elaboración de los mismos es sencilla, y consiste en la simple mezcla de los ingredientes que formarán parte de los mismos, picados más o menos finos según posterior utilización, los rellenos; o, trituradas las farsas.

CONSERVACIÓN:

La mayoría de las farsas y rellenos, se elaboran para utilizarlos al momento, pero si hubiera que conservarlos, siempre en el frigorífico a temperaturas entre los 0 y 4°C, para usarlos en días posteriores a su elaboración, no más de 3 o 4 días.

Lo recomendable, por ejemplo, en el caso de que elaboremos un relleno o farsa, nos sobre, y queramos utilizarlo en posteriores elaboraciones, es congelarlo, a -18°C, puede aguantar un tiempo prolongado.

UTILIZACIÓN:

La farsa o relleno, se introduce dentro del género a rellenar, ya puedan ser carnes, aves, pescados, mariscos, ciertas hortalizas apropiadas para tal menester, huevos y masas tipo hojaldres, empanadas y empanadillas, tartaletas, etc.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

No todos los rellenos o farsas, tienen la finalidad de rellenar otro producto, muchos de ellos se consumen tal cual, o tras un tratamiento térmico, como el caso de los patés, muses, tartares y terrinas.

Otros son propiamente el plato principal, como en el caso de las albóndigas, hamburguesas, croquetas o popietas, los cuales son sometidos a un tratamiento térmico, previo recubrimiento, de los mismos en alguna costra alimenticia, empanado, enharinado, rebozado, etc.

BIBLIOGRAFÍA:

- Fradera Vila, J. (1997). *Técnicas culinarias para el profesional*. Barcelona: Edita Cooking Books.
- Armendáriz Sanz, J.L. (2006). *Técnicas elementales de cocina*. Madrid: Editorial Paraninfo.
- Técnicos del Centro de Documentación de Estudios y Oposiciones. *Cocina y Pastelería*. Madrid. Edita CEDE.
- Gil Martínez, A. (2006). *Técnicas Culinarias*. Madrid: Ediciones Akal.

Autoría

- Nombre y Apellidos: José Miguel Requena Peláez.
- Centro, localidad, provincia: Vélez Málaga, Málaga.
- E-mail: requenapelaez79@hotmail.com