



Πως Κάνουμε Ζωμό Καραβίδας (Μπισκ)

by Alex Tsiotinis

Υλικά

250g καρκάσες
(δαγκάνες, κεφάλια,
κέλυφος) καραβίδας
55g ελαιόλαδο
½ καρότο
½ κρεμμύδι
1 κ. σ. πελτέ
ντομάτας
2 σκελίδες σκόρδο
1 σφηνάκι κονιάκ
2 κλωνάρια φρέσκο
θυμάρι

Εκτέλεση

1. Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα και βάζουμε μέσα το ελαιόλαδο.
2. Προσθέτουμε τις καραβίδες και τσιγαρίζουμε για 3- 4' να πάρουν όμορφο χρώμα.
3. Καθαρίζουμε και ξεφλουδίζουμε το κρεμμύδι και το καρότο.
4. Τα κόβουμε λεπτές φέτες και τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα με τις καραβίδες.
5. Τσιγαρίζουμε 2' ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα.
6. Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και ανακατεύουμε να πάει παντού.
7. Σβήνουμε με το κονιάκ και αφήνουμε να εξατμιστεί.
8. Προσθέτουμε το θυμάρι και καλύπτουμε με νερό κρύο, τόσο όσο να καλύψει απλά τις καραβίδες.
9. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και βράζουμε για 30'.
10. Σουρώνουμε.
11. Ο ζωμός μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για 3 ημέρες ή στην κατάψυξη για 2 μήνες.