

Los diferentes tipos de
cocción y sus fichas
técnicas

BRESEAR



Definición:

Brepear, es someter un alimento previamente salteado, a una cocción en un líquido ligeramente ligado, sobre una guarnición aromática.

Durante este tipo de cocción, observamos:

- La formación de una costra superficial, que conserva las moléculas sápidas y aromáticas de la pieza.
- La disolución de éstas sustancias en el fondo de breseado.
- La penetración de la pieza por dichas sustancias (fenómeno de osmosis).



TÉCNICA

USOS

Verduras: endivias, lechugas, hinojo en bulbo, coles.

Pescados: rodaballo, rape, lucio.

- 1- Eligir el material: cacerola baja con tapa.
- 2- Calentar el utensilio con una guarnición sofrita.
- 3- Colocar la o las piezas.
- 4- Cubrir con líquido.
- 5- Llevar a ebullición, cocer a fuego bajo, tapado en un horno caliente.
- 6- Escurrir* y decantar.

** Soló el líquido de breseado de los pescados, se conserva (realización de una salsa).*

TÉCNICA

USOS

Carnes: aguayón,
pernil, espalda.

Menudencias: mollejas
de ternera.

Aves: chapón, gallina,
pavo.

- 1- Elegir el material: cacerola baja con tapa y aceite vegetal.
- 2- Sofreír la o las piezas.
- 3- Sudar una guarnición aromática.
- 3- Desglasar, mojar, sazonar.
- 4- Llevar a ebullición, cocer a fuego bajo, tapado en un horno caliente.
- 5- Decantar, pasar por un chino y reducir.
- 6- Rectificar la ligazón y la sazón.
- 7- Glasear la pieza de carne.

** En este caso el líquido de breseado, No se conserva.*

NOTAS DEL PROFESOR

Los 4 tipos de breseados.

Breseado *a brun*:

Carnes 2da categoría: carnes de caza, menudencias (marinadas).

Breseado *a blanc*:

Carnes blancas y menudencias blancas.

Breseado de pescados:

Piezas grandes, generalmente rellenas (sin sofreír).

Breseado de verduras:

Endivias, hinojo en bulbo, lechugas (sin sofreír).