

Para el fumet o fondo de pescado

- 1 Cabeza de pescado fresca, bien lavada
- Las cascaras de los langostinos que vamos a utilizar.
- 4 ramas de perejil liso
- 1/2 cebolla cabezona pelada y partida por la mitad.
- 1 cebolla puerro abierta a lo largo, y lavada (Desechar las hojas externas).
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 1 taza de vino blanco seco

