



BORJA GARCÍA

DOS PEBROTS

GARUM BASE

Ingredientes:

Boquerón 100%

Aspergillus oryzae 18-25%

Sal ionizada 18-24%

Agua 80%

Elaboración:

Con la ayuda de un brazo mecánico mezclar todos los ingredientes en un bote de cristal completamente limpio y seco, hasta obtener una pasta homogénea.

Tapar el bote con papel film, fechar, abrir ficha técnica y configurar la cámara de fermentación con el programa Garum y dejar fermentar durante 7-8 semanas.

Una vez haya pasado el tiempo, colar, filtrar por estameña, probarlo y guardar en cámara. Reposar.

Si al probarlo, vemos algo extraño, verificar el Ph.