**Mirepoix**

El **Mirepoix** [] es una combinación de verduras cortadas en pequeños dados de aproximadamente 1 cm de sección, empleada para aromatizar [salsas](http://es.wikipedia.org/wiki/Salsa_%28gastronom%C3%ADa%29), [asados](http://es.wikipedia.org/wiki/Asado), [caldos](http://es.wikipedia.org/wiki/Caldo) y [sopas](http://es.wikipedia.org/wiki/Sopa). Las verduras tradicionalmente utilizadas son las [zanahorias](http://es.wikipedia.org/wiki/Zanahoria), las [cebollas](http://es.wikipedia.org/wiki/Cebolla) y el [apio](http://es.wikipedia.org/wiki/Apio) (generalmente en proporción 1:2:1), pero son igualmente frecuentes los [puerros](http://es.wikipedia.org/wiki/Puerro), los [nabos](http://es.wikipedia.org/wiki/Nabo), los [pimientos](http://es.wikipedia.org/wiki/Pimiento) y las [setas](http://es.wikipedia.org/wiki/Seta). Suele ir acompañado de un [*bouquet garni*](http://es.wikipedia.org/wiki/Bouquet_garni) o [especias](http://es.wikipedia.org/wiki/Especia) para reforzar el sabor. Dado que la principal función del Mirepoix es la de proporcionar aroma, se suele desechar al finalizar la receta. A veces puede mantenerse como acompañamiento de carnes o aves, pero no sustituye a la guarnición propiamente dicha ya que siempre se emplean pequeñas cantidades de verdura. El Mirepoix es una preparación habitual en la [cocina francesa](http://es.wikipedia.org/wiki/Cocina_francesa).