Salsas - Como ligarlas

CON MANTEQUILLA

En un fondo concentrado, incorporar unos trocitos muy fríos de mantequilla sin remover, efectuando un movimiento circular directamente con la sartén o con la olla para que la mantequilla se introduzca sola en el líquido.
La mezcla ya no debe hervir. se debe servir enseguida en platos precalentados.
Con una *Beurre Manié* (una mezcla de mantequilla y harinas) puedes ligar una salsa en muy poco tiempo, incluso antes de servirla. De esta forma, la salsa no es alargada y la mantequilla fresca perfercciona el sabor.
Amasa con los dedos un poco de mantequilla blanda y algo de harina para obtener unos pequeños copos que diluirás con cuidado en la salsa. Al contrario que una salsa preparada con harina el sabor no se ve perjudicado.

CON YEMA

Una salsa ya ligada es espesada adicionalmente y perfeccionada al mismo tiempo. Para 1/2 litro de salsa se necesita una mezcla de 1-3 yemas y unos 20 centilitros de nata que se agrega a un poco de salsa caliente.
La mezcla se añade cuidadosamente al resto de la salsa. Luego se deja espesar a fuego suave. La salsa ya no debe hervir en ningún caso.

CON NATA

Este método es el preferido, sobre todo en la *Nouvelle Cuisine*. Cuanto más espesa es una nata, o sea, cuanto menos agua contiene, mejor se pueden ligar las salsas con ella.
Lo mejor es utilizar nata líquida que puedes reucir con cuidado y durante poco tiempo, para que la crema no se corte. Si esto ocurre, mezcla rápidamente 1-2 cucharadas de agua fría con la salsa.

CON PURÉ

Esta es una manera inhabitual, pero adelgazante para ligar una salsa. Para ello se prepara un puré de verdura o fruta y se mezcla con el líquido. Se usa sobre todo para muchas salsas de postre que se ligan con puré de fruta.

Salsas - Qué hacer si ...

UNA SALSA SE HA PEGADO ?

Vierte la salsa en un recipiente limpio y prueba si tiene mucho sabor a quemado. Remueve varias veces con una cuchara de madera y deja que el resto del quemado se asiente. Repite el proceso.

UNA SALSA ES DEMASIADO GRASA ?

Deja que la salsa se asiente y se enfr□e un poco. Luego, puedes quitar la grasa de encima con un peque□o cuchar□n. Es importante que quites s□lo la parte superior de grasa, repitiendo el proceso cuantas m□s veces mejor. Puedes usar

la grasa para fre□r carne.

UNA SALSA RESULTA DEMASIADO SOSA ?

Puedes aromatizar y refinar la salsa con nata, con distintos vinos y especias.

SE FORMA UNA PIEL ENCIMA DE LA SALSA ?

Vuelve a pasar la salsa por un colador.

UNA SALSA ESTA DEMASIADO SALADA ?

Ya no se puede salvar la salsa. Si tiene demasiada pimienta, se suaviza con un poco de nata agria.

UNA SALSA ES DEMASIADO ESPESA ?

Para aclarar salsas sirven la nata, algunas esencias y un l□quido reducido de vino. Para obtener □ste, concentra chalotes finamente picados con un «bouquet garni», especias y vino mediante cocci□n.

Salsas - Recetas de salsas

Ajo-atao

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 kilo de patatas
- 2 yemas de huevo
- 3 o 4 diente de ajo
- sal
- aceite de oliva

Preparación

- Se ponen las patatas a cocer y cuando estan cocidas se trituran como si fuerais a hacer puré, pero más espeso, agregando los ajos machacados, las yemas de huevo y aceite a gusto, poner la sal en su punto.
- Acompañar con cualquier asado u otro tipo de carnes a la plancha.

Receta - Avatar del canal de irc #club-de-cocina

Allioli

Recetas de salsas

Ingredientes

- ajo
- aceite de oliva
- sal

El verdadero all i oli solo lleva en su preparación ajo y aceite como su nombre indica. Cuando se añade huevo ya no es un verdadero all i oli sino una salsa mahonesa que tiene má,s o menos sabor a ajos.
El mejor mortero para ejecutar el all i oli es el clásico de loza de color amarillo con vetas verdes que todo el mundo conoce y que creo es de origen árabe. También puede ser de mármol, pero jamás de madera.
Como consecuencia de llevar solo los ingredientes citados más la sal, es una salsa que nunca es suave y puede ir de fuerte a fortísima dependiendo del número de ajos que se le pongan.

Preparación

- Para un número de ajos entre 3 y 9 que nos dará la gradación citada se necesita un 1/4 de litro de aceite de oliva virgen o quizá un poco más.
- El aceite es una parte importantísima en cuanto al sabor que resulta, por ello ha de ser de la mejor calidad posible.
- El aceite debe ponerse con una aceitera de punta fina pues hay que ir vertiéndolo con cuidado si no queremos que se corte.
- Hay que empezar por pelar los ajos y machacarlos con un poco de sal, trabajándolos hasta conseguir una masa pasta fina.

- Una vez terminada esta faena, nos sentaremos y colocaremos el mortero entre las piernas, empezando a partir de este momento la parte delicada de la operación ya que hay que echar con mucho cuidado el aceite para mantener ligado el ajoaceite.
- Este ira aumentando poco a poco mientras echamos el aceite con una mano y con la otra seguimos sin parar de dar vueltas con la maza del mortero, que por cierto y ya que no lo he dicho antes, no importa que sea de madera.
- Aunque no lo parezca es un trabajo pesado, hay que hacer fuerza con las piernas para que no se mueva el mortero, no hay que parar de dar vueltas a la maza y hay que tener buen pulso para que no caiga más aceite del que la masa que se va formando lo admita sin que se corte.
- Cuando hemos terminado podemos añadirle sal, si la precisa, pero siempre moviendo la maza y la masa sin parar.
- Si se corta, hay que empezar de nuevo limpiando muy bien mortero y maza para que no quede rastro del cortado.
- Cuando lo tengáis hecho sentiréis una satisfacción tan grande como si hubierais hecho una gran comida.
- Si sobre una tostada de pan colocáis un poco de ajoaceite y lo extendéis sobre el pan ya me diréis lo que es bueno. Esto al menos es lo que yo pienso.

Receta - Luis Ungo del newsgroup es.charla.gastronomia

Allioli de codony

Recetas de salsas

Ingredientes

- 2 membrillos (si pueden ser silvestres mejor, dan más aroma y sabor)
- 1 pera
- 1 manzana (reineta, por ejemplo)
- 3 dientes de ajo
- 1/8 de litro de aceite de oliva

Preparación

- Se hierve todo. Una vez hervido se recupera la pulpa a los tres frutos, se mezcla y se reserva.
- En un mortero, machacamos tres o cuatro ajos y los mezclamos con medio cuarto de litro de aceite de oliva, no hace falta que ligue ni mucho menos.
- Añadimos la picada de ajo y aceite a la mezcla de carne de membrillo y le damos un buen "meneo" que se mezcle todo bien, y cuando veamos que el membrillo ha absorbido el aceite, lo dejamos reposar como una hora y ya está para comer.

Receta jam del canal irc #club-de-cocina

NOTA de Guillermo del newsgroup es.charla.gastronomia :

Ayer oficié tu receta de "allioli de codony" para acompañar un solomillo de cerdo (ibérico, por cierto) al horno que degusté en muy grata compañía. Es sensacional : muy fácil , muy rápida de hacer y de mucho efecto. Sustituye con ventaja al tradicional "puré de manzana" que venía usando como salsa de acompañamiento junto con el de castañas y el de patata para esta línea de asados.
El tiempo de cocción de la manzana (yo utilicé una reineta) ha de ser menor que el de las otras dos frutas. Yo hube de sacarla un cuarto de hora antes para evitar que se me desbaratara. Otra cosa : que nadie tenga miedo a que el sabor del ajo se "coma" al de las frutas. Es un prodigio de equilibrio de sabores. ¡Viva Lérida!

Agridulce

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/4 taza de agua
- 3 cucharadas de ketchup
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de vinagre de arroz (o vinagre que no sepa muy fuerte)

Preparación

- Poner todos los ingredientes en un cazo y a fuego suave mezclar, revolviendo hasta que espese.
- Mantener tibia hasta servir.
- Esta salsa está muy rica para usar con los rollitos primavera o los wontons.

- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de salsa de soja
- 1/2 cucharadita de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de maizena.

Receta Maria José de Prada

Agridulce I

Recetas de salsas

Ingredientes

- 300 gr. de salsa de tomate
- 125 gr. de miel
- 125 ml. de zumo de lim□n
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de albahaca (si es seca, media)
- 1 cucharadita de mostaza (si es en polvo, mejor)
- 1/4 de cucharadita de Tabasco

Preparación

- Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar al menos un par de horas antes de utilizarla.
- Se puede espesar con maicena.

Receta Cristina Maciá

Agridulce para salmón marinado

Recetas de salsas

Ingredientes

- 4 cucharadas de mostaza de Dijon (o normal).
- 3 cucharadas de azúcar.
- 2 cucharadas de vinagre.
- 5 cucharadas de aceite de oliva.
- 3 cucharadas de eneldo picado.
- 3 cucharadas de agua (opcional).

Preparación

- Para preparar la salsa basta mezclar bien los ingredientes.

Receta Manuel Gutierrez.

Agridulce rápida

Recetas de salsas

Ingredientes

- 150 gr. de mermelada de naranja
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharadita de mostaza

Preparación

- Mezclar todos los ingredientes y calentar a fuego medio-bajo, hasta que burbujee y el azúcar se haya disuelto del todo.
- Hay que remover de vez en cuando, o se obtendrá un bonito pastel de cosa quemada y un tremendo cabreo del que tenga que fregar la sartén.

Receta Cristina Maciá

Americana

Recetas de salsas

Ingredientes

- 100 g. de gambas
- 300 g. de tomates
- 150 cc. de vino blanco
- 50 cc. de coñac
- 50 g. de cebolla
- 50 g. de mantequilla
- 4 hojas de estragón
- 1 cucharada de harina
- 1 tacita o 125 cc. de **caldo de pescado**, hecho con:
    - 300 g. de espinas o cabezas de pescado
    - 1/4 de cebolla mediana
    - troncos de champiñones
    - 50 cc. de vino blanco
    - 3/4 de l. de agua
    - perejil

Preparación

- Preparad un **caldo de pescado** hirviendo juntos todos los ingredientes del caldo.
- En un cazo de fondo grueso, con un poco de aceite, freíd las gambas. Sacadlas, peladlas y triturad las cabezas y cáscaras.
- En el mismo aceite poned la cebolla cortada a rodanjas finas, y a media cocción, añadid las cáscaras y cabezas de las gambas machacadas.
- Tirad el coñac, encendedlo y cuando se apague la llama añadid 100 cc. de vino blanco y dejadlo reducir a la mitad, momento en que añadir is el tomate y el caldo ("fumet de pescado").
- Salpimentad y poned un poco de cayena (al gusto), y dejad cocer unos 10 minutos.
- Pasadlo todo por el colador chino y ligad la salsa con harina trabajada con un poco de mantequilla (roux).
- Esta operación se ha de hacer sobre el fuego, mezclándolo con el batido hasta que empiece a hervir.
- Luego añadid a la salsa una infusión de vino blanco al estragón.

NOTA - Para hacer la infusión de vino blanco al estragón, poned el resto del vino que os queda al fuego, dejad reducir a la mitad y todo seguido añadid el estragón, tapándolo y apagando el fuego, dejar en reposo unos 5 minutos. Luego cocedlo un ratito y añadidlo a la salsa. Añadid también las colas de

las gambas, cortadas pequeñas, ya fuera del fuego, y el resto de la mantequilla.

Receta Gemma.

Anchoas

Recetas de salsas

Ingredientes

- 4 anchoas
- 2 cucharadas de aceite
- 1 huevo cocido
- pimienta

Preparación

- Separar la clara de la yema, cortar la clara en cuadraditos y reservar.
- Triturar el resto de los ingredientes en la batidora añadiendo 2 cucharaditas de agua.
- Añadir la clara y pimienta.

Receta Anna.

Bearnesa

Recetas de salsas

Ingredientes

- 2 yemas de huevo
- 100 grs. de mantequilla
- 5 cucharadas de vinagre
- 1 limón
- perejil
- estragón
- Sal
- Agua

Preparación

- En una cazuela de barro pequeña colocamos el vinagre, el perejil y el estrag□n bien picados, acerc□ndolo al fuego para que reduzca hasta la mitad
- Retiramos del fuego y dejamos que se enfríe un poco.
- En otro cazo derretimos la mantequilla y reservamos.
- Al primer cazo, le añadimos las dos yemas de huevo y batimos rápidamente y continuamente con una espátula o cuchara de madera.
- Le añadimos unas gotas de agua caliente y zumo de limón y seguimos batiendo. (Si lo deseamos, también podemos añadir un pellizco de fécula)
- Seguidamente, colocamos la cazuela al baño maría, sin dejar de remover, que deberá colentarse sin llegar a hervir.
- Cuando haya espesado, retiramos la cazuela del fuego pero no del baño maría, agregamos poco a poco la mantequilla derretida, dando vueltas sin parar hasta que se mezcle bien y sazonamos a nuestro gusto.
- Tendremos preparada la salsera llena de agua caliente. Para sevir tiraremos el agua y verteremos en la salsera la salsa.

Solomillo o aves asadas. Receta Jose Luis Polo.

Blanca

Recetas de salsas

Ingredientes

- 2 cucharadas de harina
- mantequilla
- 1 yema de huevo
- zumo de limó
- sal
- pimienta

Preparación

- Derretir 2 cucharadas de mantequilla y agregar la harina, removiendo bien.
- Poco a poco añadir 1 taza de agua caliente, sal, pimienta y la yema.
- Remover rápidamente sobre el fuego con un batidor, hasta que comience a hervir.
- Retirar del fuego y agregar la mantequilla a gusto y unas gotas de zumo de limón.
- Servir.

Esta salsa es excelente para acompañar pescados, huevos, alcachofas, esparrágod, etc. Sustituye muy bien a la holandesa, cuya preparación es más delicada.

Bordelesa

Recetas de salsas

Ingredientes

- unas patas de pollo, huesos de ternera de tobillo
- 700 gr de cebollas
- 3 dientes de ajo
- 50 gr de harina
- 50 gr de tomate
- 1 copa de coñac
- 1 l. de buen vino tinto
- 1/2 l. de demi-glace

Preparación

- Colocamos una cazuela con aceite al fuego, cuando esté caliente introducimos las patas de pollo y los huesos de ternera.
- Cuando estén un poco doradas, se le añaden las cebollas picadas y un poco de ajo, dejándolo rehogar.
- Añadir un poco de harina, un poco de tomate, una copa de coñac y el litro de vino, dejando cocer a fuego lento una media hora, al final se le agrega la demi-glace.
- Una vez hecha la salsa, se pasa por el chino.

Receta Jose Luis Polo.

Cabrales

Recetas de salsas

Ingredientes

- Queso de Cabrales
- Sidra o vino blanco
- Nata
- Jugo de carne
- Sal
- pimienta

Preparación

- Te coges un trozo de Cabrales, lo machacas bien y lo pones a calentar al fuego en una sartén, cacerola...; añadiéndole un chorrito de vino blanco para que se disuelva , o casi mejor si tienes un poco de sidra.
- Remueves bien con unas varillas hasta que el queso esté perfectamente disuelto si queda muy líquido, déjalo reducir un poco a fuego suave, procurando que no se queme.
- Añades un buen chorro de nata, mezclas bien y dejas reducir hasta que la salsa tenga la consistencia deseada. Lo puedes comprobar echando unas gotas en un plato.
- En el último momento añades un poquito de jugo de carne. A falta de jugo natural puedes usar Bovril o Maggi líquido, rectificas de sal. Ojo porque el cabrales es bastante salado.
- Añades pimienta al gusto y viertes la salsa por encima del entrecot una vez asado en la parrilla.
- Mucha gente prepara el entrecot, y en la misma sartén lo termina de hacer con la salsa. No es muy recomendable pues la carne se cuece.

Solomillo o entrecot. Receta Morter.

Calçots

Recetas de salsas

Ingredientes

- 5 o 6 tomates maduros
- 3 o 4 dientes de ajo (al gusto)
- 1 ñora o un trozo (al gusto) (pimientos secos, choriceros o romescos)
- Almendra y

Preparación

- Cocer los tomates en una sart&eacute:n con aceite, la ñora y los 3 dientes de ajo con piel y todo.
- Nos dijo que era mejor cocer al rescoldo (con el gratinador del horno encendido) los tomates, la ñora y los dientes de ajo, ya que así los tomates sacan mejor toda el agua que llevan y la salsa queda mucho más espesa, que es lo que interesa, para que se agarre mejor a los calçots.
- Una vez cocidos se pelan los tomates y los ajos y los ponéis en un bote.
- Echad también la ñora. Si os gusta un poco más picante

avellanas tostadas
- 1 trozo de pan tostado
- Vinagre
- Pimentón rojo
- Pimienta negra
- Aceite
- Sal

echadle alg&uacurte;n diente de ajo más, aunque no lo hayáis cocido antes.
- Tostad un trocito de pan y empapadlo con vinagre. Añadidlo al bote. Haced una picada con una avellanas y almendras tostada y echadla al bote.
- Echadle pimentón rojo, pimienta negra y sal (todo al gusto). Un chorro de aceite y a triturar todo con el turmix.
- Hay que también le hecha un poco de perejil. Dicen que también se puede usar para comer carne a la brasa. Está muy rica!!!

Receta - Fernando Campillo.

Castañas y manzanas

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 kg. de castaas ya cocidas y peladas.
- 1/2 kg. de manzanas
- 1 copa de calvados
- Pimienta y sal al gusto.

Preparación

- Una vez bien cocidas las castañas, las pelaremos en caliente, ya que la piel interior se quita más fácil en caliente y las pasaremos por el pasapurés.
- Las manzanas las coceremos con poca agua, hasta que estén blandas y se puedan pasar por el pasapurés.
- Mezclaremos el puré de castañas y manzanas, añadiremos la copa de calvados y salpimentaremos al gusto.
- Como lo más probable que la consistencia sea demasiado espesa la aflojaremos un poco de caldo.
- Con este puré, pero consistente, se puede rellenar un pato y queda muy sabroso.

Receta - Fernando Villanueva del newsgroup es.charla.gastronomia.

Chimichurri

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 taza de salmuera (agua salada)
- 4 cucharadas de aceite
- 1 taza de vinagre de vino
- 5 dientes de ajo
- 4 hojas de laurel
- oregano
- 1 cucharadita pimienta negra
- 4 cucharaditas de ají molido (es como guindillas molidas)

Preparación

- Machacar los ajos.
- En una botella limpia poner todos los ingredientes y agitar bien la botella hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- Dejar 4 o 5 días en el frigorífico antes de usar la salsa.

Receta María José Prada.

Cumberland

Recetas de salsas

Ingredientes

- 2 escalonias trinchadas

Preparación

- Se blanquean las escalonias y la juliana de cortezas de frutas durante 3 minutos, escurriéndolo después.

- las cortezas de una naranja y de medio limón finamente cortadas
- 300 g de jalea de grosella
- 1 vaso de vino de Oporto
- el zumo de media naranja
- 1 chorrito de zumo de limón
- un buen pellizco de polvo de mostaza y jengibre

- Se pasa por el tamiz la jalea de grosella y se le añade la mostaza y el jengibre, el zumo de naranja y limón.
- Se perfuma con el Oporto y se incorporan las escalonias y la juliana de cortezas, dejando macerar durante unas horas antes de servirla.

Esta salsa acompaña platos de caza fríos. Puedes utilizar jalea de otras frutas en lugar de la de grosellas.

Receta Fernando Amigó del canal de irc #club-de-cocina.

Curry

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 cebolla trinchada
- 1 manzana rallada
- 50 g de mantequilla
- 60 g de harina
- 2 cucharaditas de curry
- un trozo de piel de naranja seca y rallada
- 1 diente de ajo rallado
- 1 vaso de fondo oscuro
- 1 vaso de puré de tomates
- 1 vaso de leche de coco

Preparación

- Se rehoga la cebolla con mantequilla, se agrega la harina y el curry y se deja dorar.
- Añádase la manzana, viértase el fondo y el puré de tomates.
- Mézclese todo y póngase a cocer, durante 40 minutos sazonando con sal, ajo y piel de naranja.
- Una vez terminada la cocción, se vierte la leche de coco, se le da otro hervor y se sirve sin pasarla.

Receta Fernando Amigó del canal de irc #club-de-cocina.

Diabla

Recetas de salsas

Ingredientes

- 2 escalonias
- medio vaso de coñac
- 1 cucharadita de puré de tomates
- 2 vasos de media - glasa
- 1 cucharadita de salsa

Preparación

- Se doran las escalonias trinchadas, se mojan con el coñac y se reduce a la mitad.
- Se añade la media - glasa junto con el puré de tomates.
- Se deja unos minutos a fuego lento, se agrega el perifollo trinchado y se sazona con pimienta de Cayena y salsa Worcestershire.

Worcestershire.

Receta Fernando Amigó del canal de irc #club-de-cocina.

Estragón

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/4 litro de vino blanco
- 1/4 litro de media - glasa
- estragón

Preparación

- Se dejan en infusión las ramitas de estragón con el vino blanco, se agrega la salsa media - glasa.
- Se reduce la mezcla, se sazona y se pasa por el tamiz.
- Añádase estragón fresco trinchado.

Receta Fernando Amigó del canal de irc #club-de-cocina.

Gribiche

Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 huevos duros
- 2 cucharadas de pepinillos picados
- 2 cucahardas de perejil picado
- 1 taza de aceite
- 1/2 cucaharada de aceite
- sal
- pimienta

Preparación

- Se aplastan las yemas de los huevos con un tenedor.
- Se agrega el aceite y el vinagre y se bate como si fuera una mahonesa.
- Se sazon con sal y pimienta y se agregan los pepinillos y el perejil picados.
- Añadir as claras de los huevos picadas muy finas.
- Servir.

Receta GM

Esta salsa es excelente para acompañar pescados y mariscos fríos. opcional mente le puedes añdir una chucharada de alcaparras picadas.

Griega de ajo

Recetas de salsas

Ingredientes

- 750 militros. de yogur natural
- 1/2 pepino, pelado y rallado
- 2 dientes de ajo pelados y machacados
- 1 cucharada de menta fresca picada (o la mitad de menta seca)
- el zumo de medio limón
- sal
- aceite de oliva

Preparación

- Poner el yogur en un colador de malla muy fina, o en una bolsa de tela (limpia!) y dejar que suelte la mayor cantidad posible de líquido durante toda una noche.
- Se puede hacer en la pila de la cocina si no hace demasiado calor. Si no, en la nevera vale.
- El yogur tiene que acabar con la consistencia del queso crema, y haberse reducido a la mitad o menos en volumen. En otras palabras, si hay que ayudar al "escurrimiento" apretando un poco la tela, pues se hace.
- Añadir y mezclar bien el pepino, el ajo, la menta, el limón y sal.
- Agregar un poco de aceite de oliva en la superficie. Tapar y dejar reposar en la nevera varias horas, o bien otra noche entera.
- El tzatziki se utiliza en comidas informales para mojar galletitas o verduras crudas. También es una salsa estupenda para carnes asadas (y en una barbacoa queda de fábula).

Receta Cristina Maciá.

Guacamole

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 aguacate en su punto
- 1 decilitro de nata
- 1 decilitro de yogur
- El zumo de uno o dos limones
- Dos cucharadas de tomate a daditos
- Dos cucharadas de cebolla picada muy fina
- Sal, pimienta y pimentón picante a gusto
- Unas gotas (o unos chorros ;-))))) de Tabasco
- Unas gotas de Perrins

Preparación

- Todos los ingredientes deben estar muy fríos.
- Montar ligeramente la nata mezclada con el yogur y el zumo de limón.
- Añadir la pulpa del aguacate bien machacada con un tenedor (a mi me gusta que se noten los trocitos si no os gusta, pasadlo todo por la turmix)
- Añadid el resto de los ingredientes mezclando bien con unas varillas. Debe quedar como una crema consistente.
- Servir inmediatamente con unos nachos o tortillas mexicanas. Valen también los Doritos, y a gozar.

Receta Morter.

Guacamole I

Recetas de salsas

Ingredientes

- 2 aguacates grandes y maduros
- 200 gramos de tomate
- 1 cebolla pequeña
- 3 chiles serranos, suelo poner en conserva, aunque unas guindillas fuertes pueden valer.
- hojas frescas de cilantro
- sal y pimienta al gusto
- una pulgarada de azúcar

Preparación

- Trocear finamente el aguacate, sin que forme una pasta.
- Mezclar todos los ingredientes bien picaditos, los tomates sin pepitas.
- Salpimentar al gusto.
- Si se encuentra la salsa un poco ácida, debido al tomate, le añadís una pulgarada de azúcar, yo la mayoría de las veces suelo omitir esta adición.
- Como hojas frescas de cilantro no suelo tener, (el Señor que me paso la fórmula me dijo que entraba en su composición), le pongo unas hojas de perejil picaditas, no es lo mismo pero por eso de la evolución.

NOTA - Si lo tenéis que preparar con antelación, lo tapáis bien con un película de plástico, de manera que el plástico este en contacto con la salsa, para suprimir todo el aire que sea posible, y lo mantenéis en nevera. De esta manera se ennegrecerá menos y creo que es mas práctico que el sistema de los huesos.
Cuando se mezclan bien todos los ingredientes, el aguacate tiende a quedar como un puré, normal debido a la poca consistencia de su carne cuando esta maduro.
Esta salsa, también va bien para montar un plato de coliflor. Preparar una coliflor cocida en una fuente, la aderezáis con un poco de aceite y vinagre, la cubrís con la salsa guacamole y a disfrutar del plato.

Receta Fernando Villanueva.

Guacamole II

Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 aguacates

Preparación

- Bien como preliminar contaré, que cuando vas a un restaurante

grandes y maduros

- 1 cebolla roja
- 1 cebolla tierna
- 1 ajo, si es tierno mejor.
- 1 tomate
- jalapeños
- pimentón
- cilantro fresco picado
- aceite
- sal

y pides guacamole te viene una camarera con una mesita auxiliar y en ella llevan todos los condimentos. Cogen el aguacate o palta lo parten por la mitad y lo vacian en un recipiente parecido a un mortero donde lo aplastan con el mismo hueso le añaden el limón y lo reservan. Yo considero que con un tenedor hace el mismo efecto.

- En una fuente o ensaladera pones el tomate, las cebollas, el ajo, cortado muy pequeño como trinchado
- Añadimos el cilantro picado, unas dos ramitas, el aguacate que teniamos reservado con el limón para que no se oxidara y mezclamos con un tenedor.
- Si tenemos jalapeños añadimos uno cortado muy pequeño y sin las pepitas porque "pica pica".
- Se aliña con sal, aceite y el pimentón rojo que también se llama paprika. Ojo! que también pica.
- Se puede comer con nachos, fajitas, encima de patatas hervidas...

Otra variacion que hacen pero esta ya en New York.
Cortar los aguacates en juliana poner en un plato haciendo un circulo alredor del plato dejando un hueco en el centro echamos unas gotas de limón, sal y aceite.
Aparte en juliana cortamos las cebollas le ponemos el tomate a cuadraditos, el cilantro y el ajo picado, aliñamos con un chorrito de limón, otro de vinagre, la sal, el aceite, la paprika y los jalapeños al gusto se revuelve todo bien y se echa encima del plato con el aguacate.
Se que es picante pero de verdad que esta bueno, ademas con omitir el picante a quien no le guste es suficiente.

Receta Bel_ma.

Madera

Recetas de salsas

Ingredientes

- medio vaso de vino blanco de Madera
- una cucharada de glasa de carne o de jugo
- 3 vasos de salsa media glasa.
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal

Preparación

- Se vierte el Madera en una cacerola, se le añade la gelatina y se reduce a la mitad por ebullición.
- Añádase a la reducción la salsa media-glasa (demi-glace).
- Se rectifica el sazonamiento y se adiciona una cucharada de mantequilla fuera del fuego.
- Vino de Madera o Madeira - Vino elaborado en las islas portuguesas del mismo nombre, de 14°-20°, seco o du lce y envejido durante muchos años (hasta cien).

Receta - Fernando Amigó del canal irc #club-de-cocina.

Manzana

Recetas de salsas

Ingredientes

- manzanas
- zumo de limón
- ralladura de nuez moscada
- jengibre en polvo
- calvados
- sal y pimienta al gusto

Preparación

- Peladas las manzanas y troceadas las pondremos a cocer con todos los ingredientes hasta conseguir un puré homogéneo.
- No es necesario pasar por un pasapurés, ya que removiéndolas se desbaratan lo suficiente para obtener un puré.
- Probar de condimento y rectificar si fuera necesario.
- Esta salsa es baja en calorías, pero no tan sabrosa como cuando le añadimos una nuez de mantequilla y una o dos cucharadas de nata fresca. Servir esta salsa muy caliente acompañando a cerdo asado o caza.

Receta - Fernando Villanueva del newsgroup es.charla.gastronomia.

Menta

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/3 de taza de menta finamente picada
- 3/4 de taza de agua
- 1/4 de taza de vinagre de vino tinto
- sal y pimienta
- 1 cucharada de azúcar

Preparación

- Se pone a a hervir el vinagre y el agua.
- Se coloca la menta, el azúcar, sal y la pimienta en una salsera y se mezcla bien.
- Se le agrega el vinagre y el agua hirviendo.
- Se sirve. Recomendada con cordero.

Receta GM.

Holandesa

Recetas de salsas

Ingredientes

- 4 yemas de huevo
- 1 cucharadita de vinagre de vino
- 3 cucharadas de agua
- 150 grs. de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- el zumo de medio limón
- 1 pizca de azúcar
- 1 pizca de pimienta blanca

Preparación

- Bata las yemas juntas con el vinagre y el agua en un cazo.
- Remueva la mezcla suavemente con un batidor al baño maría hasta que la salsa ofrezca mas resistencia y quede ligada.
- Añada la mantequilla liquida tibia por cucharadas y mezclela bien.
- Sazone con los condimentos y el zumo de limón y sirva la salsa para acompañar carne blanca o verduras.
- Sugerencia:
  La salsa holandesa sera especialmente buena si la mezcla, antes de servir, con un poco de nata montada y unas gotas de salsa de soja.

Receta Giovanni Cavestri "Saucier International Grand Maître Diplômé", de su libro Salsas para el buen gourmet ISBN 84-87251-35-8. Editorial Elfos Tel. 93 4069479.

Italiana

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de salsa demi-glace
- 3 cucharadas de setas finamente picadas
- 3 cucharadas de jamón cortado en daditos
- 1/2 cebolla picada
- 1/2 taza de vino blanco
- 1 cucharada de puré de tomates
- 1 cucharada de aceite

Preparación

- Dorar las setas en el aceite.
- Añadir el jamón y la cebolla y freir unos 2 minutos.
- Añadir el vino blanco y reducir a la mitad.
- Agregar la demi-glace, el puré de tomates y el perejil.
- Salpimentar y dejar cocer unos 5 minutos más.
- Servir.

- 1 cucharada de perejil picado
- sal y pimienta

Carne y aves.
Receta GM.

Oporto

Recetas de salsas

Ingredientes

- zumo de manzanas
- clavo de especia
- media-glasa (demi-glace)
- pimienta cayena
- mantequilla
- vino de Oporto

Preparación

- Reducir el Oporto.
- Añadir los demás ingredientes.
- Remover y poner al fuego durante 1 minuto.
- Servir.

Aves, jamón y carnes.
Receta Fernando Amigó del canal de irc #club-de-cocina.

Pasas y whisky

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 cebolla
- 2-3 ajos
- 1 buen puñado de pasas sin pepitas
- 1 cucharita de guindilla molida
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 2 cucharadas de miel
- 2 cubitos de caldo de carne
- 3 tazas de agua
- 1/2 taza de whisky
- aceite de oliva
- sal y pimienta

Preparación

- En un poquito de aceite de oliva, dorar la cebolla picada. Cuando casi esté, añadir los ajos y las pasas. Dejar que se doren un momento.
- Mientras, preparar un caldo con el agua y los cubitos, y disolver la miel en el whisky.
- Añadir a la cebolla y los ajos el tomillo, la guindilla, sal y pimienta. Remover un instante.
- Añadir el whisky con la miel y, en cuanto recupere el hervor, volcar el caldo.
- Dejar hervir un par de minutos, salpimentar y enfriar.
- Pasar bien por la batidora y servir sobre todo con carnes y pollo a la barbacoa.

Receta Cristina Maciá.

Pesto

Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de piñones sin tostar
- 50 gramos de hojas frescas de albahaca, solo las hojas, quitar tallos y nervios.

Preparación

- En un mortero se ponen los 3 ajos, con un poco de sal, y se majan hasta obtener un puré fino, como si de hacer ali-oli se tratara.
- Se añaden los piñones y se sigue majando hasta obtener una pasta homogénea y bien unida.
- Se agregan las hierbas y se reducen a puré. Llegado a este punto se va incorporando cucharada de queso y chorrito de aceite, dándole vueltas como si una mahonesa estuviésemos

- 100 gramos de queso rallado parmesano, u otro queso fuerte.
- 150 cc de aceite de oliva 1°.

haciendo.

- Conforme se va añadiendo queso y aceite, se va probando al objeto de parar en el momento que se alcance el gusto deseado.
- Del agua de cocción de la pasta, que habremos reservado alguna, le añadiremos a este pesto, para licuarlo un poco y poder posteriormente mezclarlo a la pasta.

Esta salsa es para acompañar pasta.

Receta Fernado Villanueva del newsgroup es.charla.gastronomia

Pimienta verde

Recetas de salsas

Ingredientes

- coñac
- dos cucharadas de pimienta verde
- crema de leche
- una cucharada de mostaza (lamento decirlo, pero si es francesa mucho mejor)
- nuez moscada
- sal

Preparación

- Fríes la carne en una sartén con no demasiado aceite.
- En el jugo sobrante (una vez apartada la carne) añades el co□ac (tres cucharadas).
- Dejas que evapore el alcohol y añades la pimienta verde (en grano) y la crema de leche (para dos personas seis cucharadas).
- Agregas la mostaza y una pizca de nuez moscada.
- Lo mantienes hasta que se ligue la salsa y rectificas de sal.

Receta Carlos.

Romesco

Recetas de salsas

Ingredientes

- aceite de oliva
- 4-5 Ajos
- 2 rebanadas de pan
- un puñado de almendras o mejor avellanas
- 1 pimiento de romesco o 5-6 ñoras
- 1 cebolla
- 2-3 tomates

Preparación

- Freír en aceite de oliva sucesivamente el ajo, las rebanadas de pan, el pimiento de romesco o las ñoras (remojadas en agua unas 2-3 horas).
- Picarlo en el mortero junto con las almendras o las avellanas tostadas.
- Hacer un sofrito de cebolla y tomate.
- Cocer primero la cebolla cortada finamente (en brunoise) hasta que tenga un color oscuro, entonces añadir los tomates maurois pelados , sin pepitas y rallados.
- El sofrito tiene que quedar como una mermelada, sin acidez del tomate, si es necesario agregar de vez en cuando agua.
- Mezclar el sofrito y la picada. Con esto tendremos el romesco que servirá de base.
- Tanto la picada como el sofrito no es recomendable pasarlo por el triturador, aunque si está bien aprovechar solo la pulpa de las ñoras y pimiento.
- Después de todo la cocina no es solo color, gusto y olfato sino también textura y encontrar trocitos de frutos secos aunque sea para un plato de pescado no está nada mal.

Receta Xavier.

Roquefort

Recetas de salsas

Ingredientes

Preparación

- 75 grs de queso roquefort
- 75 grs de queso blando
- 3 cucharadas de nata
- 1 cucharada de coñac
- Sal

- Se mezclan los quesos bien mezclados.
- Se añade la nata y el coñac
- Se deja reposar y se calienta al baño maría a la hora de servir.

Es buena esta salsa para carne asada.

Receta Fernando Villanueva del newsgroup es.charla.gastronomia.

Sésamo

Recetas de salsas

Ingredientes

- 6 cucharadas de semillas de sésamo
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de sake
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharaditas de vinagre de arroz
- Cilantro fresco picado

Preparación

- Tuestas en una sartén sin aceite, a fuego suave, las semillas de sésamo
hasta que empiecen a colorearse.
- Las machacas bien en un mortero y las mezclas con el resto de los
ingredientes.

Salsa china para aliñar ensaladas, veduras, rollitos, etc.

Receta Marisa Beato del newsgroup es.charla.gastronomia.

Trufas

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 lata de trufas
- 1/2 decilitro de Oporto
- 1/2 decilitro de fondo de carne
- 30 grs de mantequilla
- 30 grs de foie-gras
- 2 chalotas

Preparación

- Rehogar la chalota picada.
- Añadir las trufas en trocitos, el caldo y el Oporto.
- Reducir. Justo antes de servir, calentar y con batidora, incorporar la mantequilla y el foie-gras en daditos.

Receta - GM.

Verde para ensaladas

Recetas de salsas

Ingredientes

Preparación

- 1 huevo duro
- la misma cantidad de pan mojado en agua
- 1 cucharada de pepinillos en vinagre
- 2 cucahradas de perejil picado
- 1 cucharadita de alcaparras
- 4 filetes de anchoa
- 1 diente de ajo
- 2 decilitros de aceite
- vinagre
- sal y pimienta

- Se asa por el chino el huevo duro entero y después la miga de pan y las anchoas.
- Se coloca esta pasta en un cuenco y se añaden las alcaparras, el perejil, los pepinillos triturados, el diente de ajo triturado, sal, pimienta y vinagre.
- Se le agrega el aceite poco a poco, como para una mahonesa, y se mezcla despacio con una cuchara de madera.
- Se sirve en salsera.
- Opcionalmente le puedes añadir manzana triturada y pedacitos de queso gruyere.

Receta GM.

Vino tinto

Recetas de salsas

Ingredientes

- 4 chalotas
- 1 vaso (de los de agua, o sea, 1/4 de litro) de vino tinto. Cuanto mejor sea éste - sin tampoco meternos en gollerías- mejor será la salsa.
- 1 cucharada sopera de vinagre de vino tinto
- 100 grs. de mantequilla
- pimienta negra recién molida
- sal

Preparación

- Picad finitas las chalotas. Mezcladlas con el vino y el vinagre y llevad el todo a ebullición.
- Cuando se haya reducido a la mitad (máomeno) salad, añadid la pimienta, filtrad y volved a llevar a ebullición.
- Retirad del fuego y, sin que se enfrée, mezclad poco a poco con la mantequilla.
- Servid sobre la carne "huérfana". (Para mayor efecto escénico, hacedlo silbando "La Marsellesa")

Receta Guillermo del newsgroup es.charla.gastronomia.

Vizcaína

Recetas de salsas

Ingredientes

- 500 gramos cebollas blancas
- 50 gramos chorizo
- 50 gramos tocino sin sal
- 50 gramos punta de jam□n
- 50 gramos manteca de cerdo
- 8 pimientos choriceros

Preparación

- En una cazuela de acero inoxidable o de porcelana, mejor las denominadas cocción lenta, (las que tienen el fondo de la cazuela grueso), se pone a calentar a fuego moderado el aceite, la manteca y le añadiremos el tocino, jamón y chorizo.
- Mientras picaremos la cebolla , no muy fina, y cuando haya tomado un poco de color el aceite, debido al chorizo, añadiremos las cebollas picadas, ajos, perejil y la guindilla si la usamos, taparemos la cazuela y graduaremos el fuego de manera que cuezan estos ingredientes suavemente, sin que salga vapor pues si no nos veremos obligados a añadirle agua y como el tiempo de cocción es largo corremos el riesgo que se nos quemen si no estamos muy atentos.
- Los pimientos choriceros los abriremos, les quitaremos las

- 3 Ajos enteros
- 1 Rama de perejil
- 1 C.sopera aceite de oliva virgen 1 grado
- sal y pimienta al gusto
- si gusta que pique un poco, ponerle un poco de guindilla seca

simientes y los limpiaremos, en un recipiente con agua templada, 40/50 grados, los tendremos a remojo durante un tiempo mínimo de 4 horas.

- Cuando la cebolla lleve cociendo al menos 4 horas, le añadiremos la pulpa de los pimientos choriceros.
- Para obtener la pulpa de los pimientos actuaremos de la siguiente manera, pondremos el pimiento sobre una tabla de picar, con la piel para abajo y con el mango de una cuchara de madera iremos raspando la pulpa y separándola del pellejo, si los pimientos han estado a remojo el tiempo necesario la operación se realiza fácilmente.
- Una vez añadida la pulpa seguiremos cociendo durante una hora mas, pasaremos todo el conjunto por un pasapur&eacxute;s a excepción del tocino, jamón y chorizo que lo quitaremos, usando el pasador más fino.
- Una vez todo bien pasado lo pondremos al fuego le añadiremos la yema bien triturada y la sal necesaria, así como una pulgarada de pimienta, pasados 15 minutos ya tenemos la salsa preparada para usarla en las recetas que lo requieren.
- Hay quien en esta última fase le añade una o dos galletas maría, yo no lo hago, pues la salsa me sale gordita y con las galletas se engordaría demasiado.
- Durante el proceso de cocción, ya que es largo, mojar con agua, es decir echarle unas gotas, si vemos que se seca, la cebolla no se tiene que agarrar al fondo ya que si esto sucediese, se quemaría y amargaría.

NOTA - Para esta preparación es imprescindible utilizar pimientos choriceros, no las ñoras, que son excelentes para otros preparados. En grandes almacenes venden unas cajas con este tipo de pimientos. Lo ideal es usar pimientos choriceros de Guernica, el que tenga la oportunidad que pase por Guernica el último lunes de octubre y comprareis unos buenos pimientos choriceros y otros artículos para todo el año. Yo voy todos los años a esta feria y cuando por mi actividad laboral no me encuentro en España, un miembro de mi familia se ocupa de hacerme la compra. (Una manía más mía)

Receta Fernando Villanueva del newsgroup es.charla.gastronomia.

Yogur	Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 yogurt
- 2 cucharaditas de café de zumo de naranja
- 1 cucharadita de café de vinagre de vino
- Sal
- Pimienta

Preparación

- Mezclar bien todos los ingredientes y servir.

Receta Jose Luis Polo.

Bechamel

Truquillos

- Para que no sepa a crudo la bechamel hay que rehogar la harina con la mantequilla, por lo menos, durante 2 minutos, sin dejar de mover ni dejar que se queme. Y para que no queden grumos, ayuda que la leche esté caliente.
Truco de Academias de Formacion Cordobesas del newsgroup es.charla.gatronomia

Bechamel base	Recetas de salsas

Ingredientes **Preparación**

- 75 grs de mantequilla
- 3/4 l. de leche
- 3 cucharadas de harina
- nuez moscada rallada
- sal

- En una cacerola pequeña se pone a derretir la mantequilla, cuando esté derretida se agrega la harina, y se remueve con una espátula de madera (cuchara de madera si no tienes espátula).
- Cuando empiece a tomar color rubio se le añade poco a poco la leche caliente.
- Se va trabajando la salsa con un batidor hasta que quede fina y sin grumos, se le añade la sal y la nuez moscada y se deja cocer (sin que llegue a hervir) unos 15 minutos.
- Si ha quedado muy ligera añade una cucharada de maizena disuelta en un poco de leche, si por el contrario ha espesado demasiado, añade un poco de leche.
- Si la vas a utilizar para croquetas preparala con menos leche para que te quede más espesa y puedas trabajar bien con la masa.

Aurora

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 litro de bechamel
- 1 dl. de salsa de tomate
- 50 grs. de mantequilla

Preparación

- En un cazo poner la bechamel, agregar la salsa de tomate y sin dejar de batir incorporar la mantequilla.

Huevos y pescados.

Cardenal

Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 dl. de bechamel
- 1 dl. de caldo de pescado
- 1/2 dl. de nata
- 50 grs. de mantequilla de cangrejos
- 1 lata de trufas

Preparación

- Reducir el caldo de pescado a la mitad, incorporar la bechamel y la nata.
- Batir hasta que hierva, añadir la mantequilla batiendo.
- Añadir cayena y las trufas picaditas.
- La mantequilla de cangrejos se prepara machacando 100 grs. de caparazones de cangrejos cocidos con 100 grs. de mantequilla y tamizando.

Huevos y pescados.

Crema

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 l. de bechamel
- 2 dl. de nata
- zumo de 1/2 limón

Preparación

- Con la bechamel caliente incorporar 1 dl. de nata, dejar hervir sin parar de mover, unos 5 minutos.
- Fuera del fuego añadir el resto de la nata y al final el zumo de limón.
- Pasar por el chino y rectificar de sal.

Verduras y pescados

Mornay

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 l. de bechamel
- 2 yemas de huevo
- 100 grs. de queso rallado

Preparación

- Caliente la bechamel, añadir las yemas disueltas en una cucharada de leche y el queso rallado. Retirar del fuego.

Huevos pochés, pescados, verduras y para gratinar al horno.

Nantua

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 l. de bechamel
- 75 grs. de mantequilla
- 50 grs. de colas de cangrejos
- 1 dl. de nata
- sal y cayena

Preparación

- Añadir la nata a la bechamel y reducir a fuego suave. Fuera del fuego añadir la mantequilla, las colas de cangrejos y sazonar con sal y cayena.

Pescados al horno y cocidos.

Soubisse

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 l. de bechamel
- 300 grs. de cebollas
- 100 grs. de mantequilla

Preparación

- Pelar las cebollas y cortarlas muy finas. saltear en la mantequilla a fuego suave, añadir la bechamel y sazona con sal y pimienta. Tamizar.

Tostas y preparados Villaroy.

MAHONESAS

Truquillos

- Los ingredientes de la salsa mahonesa han de estar todos a la misma temperatura.

Mahonesa base

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 yema de huevo
- 1/4 litro de aceite de oliva
- 1 cucharada de zumo de limón o vinagre

Preparación

- Se pone en un bol la yema de huevo, se bate despacio, y se añade un poco de limón o vinagre y un poco de sal.
- Se continua batiendo y se añade el aceite, al pricipio gota a gota y luego en un hilillo (utiliza una aceitera de pitorro fino, si utilizas la botella de aceite directamente pon un dedo, el gordo p.e., y deja un hueco pequeño para que por ahi caiga el aceite despacio y uniformemente), sigue batiendo para que engorde la salsa.

- sal

- Una vez que has conseguido la textura deseada mezclalo con el resto del limón o vinagre y reservala en la nevera hasta el momento de servir.

Andaluza

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de mahonesa
- un poco de zumo de limón
- 100 grs. de puré de tomate
- 50 grs. de pimiento rojo

Preparación

- Cortar el pimiento en cuadraditos pequeños, escaldar 1 minuto en agua hirviendo, pasar por agua fría y secar con papel absorbente.
- Mezclar todos los ingredientes y sazonar.

Ensaladas de arroz o pescado hervido.

Bragation

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de mahonesa
- 4 filetes de anchoas
- 2 cucharadas de huevas de mujol

Preparación

- Aplastar los filetes de anchoas.
- Añadir la mahonesa con las huevas de mujol.

Pescados fríos.

Cocktail

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de mahonesa
- 1 cucharada de zumo de limón
- el zumo de media naranja
- 1 o 2 cucharadas de coñac (al gusto)
- unas gotas de tabasco

Preparación

- Agregar todos los ingredientes a la mahonesa.
- Rectificar de sal y pimienta.

Gambas, langostinos, langostas y otros mariscos.

Chaudfroid

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de mahonesa
- 1 hoja de cola de

Preparación

- Poner a remojo la cola de pescado y disolver en 2 cucharadas de agua caliente.
- Colar y añadir a la mahonesa con el vinagre.

pescado (10 grs.)
- 1 cucharada de vinagre de estragón

- Mezclar bien y dejar enfriar.
- Puede utilizarse cuando empiece a tomar cuerpo.

Para napar filetes de pescado o medallones de langosta fríos.

de Eneldo

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de mahonesa
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharada de azúcar
- 1 decilitro de nata líquida
- eneldo al gusto

Preparación

- Montar la nata.
- Añadir la mahonesa con los demás ingredientes.

Todo tipo de ahumados.

de Hierbas

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de mahonesa
- 1/2 yogur
- 6 cucharadas de hierbas (perejil, eneldo, cebolleta y berros)

Preparación

- Agregar el yogur a la mahonesa.
- Incorporar todas las hierbas muy picadas.

Pescados.

de Rábanos

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de mahonesa
- 4 rábanos
- 1 diente de ajo picado
- 1/2 decilitro de nata montada sin azúcar

Preparación

- Rallar los rábanos.
- Mezclar todos los ingredientes.

Todo tipo de ensaladas.

Falso Ali-Oli

Recetas de salsas

Ingredientes

Preparación

- 1 taza de mahonesa
- 2 dientes de ajo
- zumo de limón

- Aplastar los ajos.
- Incorporar la mahonesa con unas gotas de zumo de limón

Platos de carne a la parrilla (conejo, cerdo, cordero) y pescados.

Indiana

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de mahonesa
- 1 cucharada de curry
- 2 cucharadas de cebollino finamente picado

Preparación

- Aplastar los ajos.
- Añadir a la mahonesa el curry y el cebollino finamente picado.
- Utilizar la parte verde del cebollino.
- Mezclar y servir.

Carnes y aves asadas.

Muselina

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de mahonesa
- 1/2 decilitro de nata líquida
- el zumo de medio limón

Preparación

- Montar la nata con un poco de sal.
- Mezclar con la mahonesa y el limón teniendo cuidado de que no se baje.

Salmón y otros pescados.

Tártara

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de mahonesa
- 1 cucharada de mostaza
- 2 pepinillos en vinagre
- 1 cucharadita de alcaparras
- 1 cucharada de cebolla picada
- perejil picado

Preparación

- Mezclar la mahonesa con los pepinillos picados y los demás ingredientes.

Pierna de ternera y filetes de pescado empanados.

Verde fría

Recetas de salsas

Ingredientes

Preparación

- 1 taza de mahonesa
- 100 grs. de espinacas
- berros
- perejil
- estragón

- En una cazuela con el agua hirviendo echar las hojas de berros y espinacas bien lavadas, el perejil y el estragón; hervir 1 minuto.
- Escurrir bien y pasar por la trituradora o tamiz, para conseguir un pure fino.
- Añadir a la mahonesa.

Aspic de langostinos.

Vincent	Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 taza de salsa tártara
- 1 taza de salsa verde

Preparación

- Mezclar las dos salsas y comprobar el punto de sazón

Carnes y pescados.

MANTEQUILLAS

Truquillos

- Clarificar la mantequilla significa sacarle el suero (substancia que posee la mantequilla, a mayor suero peor calidad de la mantequilla). Se usa sobretodo para hacer salsa como la holandesa.
El metodo de utilizarlo es: en un cazo alto y estrecho fundir la mantequilla muy lentamente sin menear el cazo. Una vez esta fundida se deja enfriar que se solidifique y posteriormente se hace un agujero en el centro hasta el fondo que es donde reposa el suero líquido. Una vez hecho el agujero se vuelca para abajo para que caiga el suero.
Antonio Rubies Perez

-Otra forma de clarificar mantequilla, sobre todo si se va justo de tiempo, y además queremos quitarle el sabor a crudo, y darle un sabor y tono tostado - recomendable pero no imprescincible - es colocarla en una cazuela con fondo difusor, a fuego suave. Verás que hierve y toma algo de color, a la vez que el suero se precipita al fondo, pegándose. Solo tienes que colarla, una vez tenga el tono tostado deseado.
También se puede hacer al baño maría, pero entonces tendrás que prestar atención a la hora de volcarla, para separar la nube blanquecina en la que se convierte el suero. Suerte.
Mat

Bercy	Recetas de salsas

Ingredientes

- Mantequilla
- Media taza de vino blanco
- 2 escalonias trinchadas
- sal
- pimienta
- zumo de limón
- Buey escalfado y cortado en dados

Preparación

- Reducir a una mitad : media taza de vino blanco y 2 escalonias trinchadas.
- Añádase unas cucharadas de buey escalfado y cortado en dados, y seguidamente un buen pedazo de mantequilla
- . Incorpórese sal, pimienta y zumo de limón.
- Ha de tener la consistencia de una pomada, y se sirve con entrecotte a la parrilla.

de Anchoas

Recetas de salsas

Ingredientes

- 100 grs. de mantequilla
- 4 anchoas

Preparación

- Se convierte en pasta en el mortero 4 anchoas, y se mezclan con 100 g de mantequilla. Pásese por el tamiz.

de Cangrejos de río

Recetas de salsas

Ingredientes

- 10 grs. de mantequilla
- 60 grs. de cangrejos de río o sus caparazones

Preparación

- Se machacan, en el mortero, 60 g de cangrejos (o sus caparazones) con 100 g de mantequilla. Pásese por el tamiz.

de Estragón

Recetas de salsas

Ingredientes

- Mantequilla
- Hojas de estragón

Preparación

- Se blanquean unas hojas de estragón, se escurren, se prensan y se machacan en el mortero con mantequilla blanda. Se pasan por el tamiz.

de Langostinos o de Langosta

Recetas de salsas

Ingredientes

- 150 grs. de mantequilla
- 250 de grs. de caparazones de langostinos o langosta

Preparación

- Reducir a pasta en el mortero 250 g de caparazones con 150 g de mantequilla, luego se pasa por el tamiz.

de Mostaza

Recetas de salsas

Ingredientes

- 125 grs. de mantequilla
- 1 cucharada sopera de mostaza
- sal
- pimienta

Preparación

- Mézclese una cucharada sopera de mostaza con sal y pimienta molida, con 125 g de mantequilla blanda.

.

de Pistachos, Avellanas y Almendras

Recetas de salsas

Ingredientes

- 50 grs de pistachos, avellanas y almendras
- 100 grs. de mantequilla

Preparación

- Se machacan estos frutos con mantequilla y se pasan por un tamiz muy fino, siguiendo la proporción de 50 g de frutos por 100 g de mantequilla.

Maître d´Hotel

Recetas de salsas

Ingredientes

- 50 grs. de mantequilla fresquísima
- el zumo de medio limón
- 1 cucharada de perejil
- sal

Preparación

- Se pone la mantequilla en un cuenco o cazo y se la trabaja con cuchara de madera hasta que se consigue ponerla morbida y espumosa; se añade en ese momento el perejil picado muy finamente. el zumo de limón, una pizca de sal (opcionalmente se le puede poner una pizca de pimienta) y se continúa trabajando hasta que se consiga una pasta homogénea.
- Se puede servir fría y entonces hay que meterla en el frigorífico una 1/2 hora, ó también servirla caliente en salsera o directamente sobre la comida a la que tiene que acompañar y entonces debe soltarsela un poco a fuego moderado sin dejarla cocer.

Tomada fria y presentada como nuececitas o discos, acompaña a la carne o pescado a la parrilla. En caliente acompaña a las verduras, en este caso debe aumentarse la cantidad de mantequilla.

Mantequilla y Salsa Café de París

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1kg. de mantequilla
- 60g.Ketchup
- 25g. de mostaza
- 25g. de alcaparras
- 125g.de escalonias
- 50 g. de perejil
- 5 g. de mejorana
- 5 g. de eneldo
- 5 g. de tomillo
- 10 hojas de estragón
- 1 pizca de romero
- 1 diente de ajo
- 8 filetes de anchoa
- 1 cucharada de coñac
- 1 cucharada de Madeira (como pinocho)

Preparación

- Una vez que habéis conseguido todos los ingredientes (Yo calculo 1 semana +o- 0=;-D) poner todos juntos menos la mantequilla en una terrina.
- Taparlo y dejarlo en la cocina 24 h. para que fermente un poco.
- Pasar por un triturador, para obtener un puré fino y homogéneo.
- Aparte, trabajar la mantequilla hasta dejarla como una pomada, añadirle el puré y mezclarlo bien.
- Guardar esta mantequilla tapada y en sitio fresco, y así se conservará durante varias semanas.

- 1/2 cucharada de Perrins
- 1 cucharada de paprika
- 1/2 cuch. de curry
- 1pizca de Cayena
- 8 gramos de pimienta
- el zumo de un limón
- 1/2 piel de limón
- 1/4 de piel de naranja
- 12 g. de sal

Ingredientes

- 125 g. de Mantequilla C. de P.
- 1 l. y 1/4 de crema fresca
- 10 g. de mantequilla trabajada con 10 g. de harina.

Preparación

- Calentar ligeramente la crema en una salteadora. Añadirle la M.C.D.P. y la Beurre Manie (que haremos mezclando en crudo los 10 gr de mantequilla con los 10 gr de harina. sobando bien hasta que quede bien mezclado). Calentar lentamente hasta completar la ligazón.
- Para la salsa, yo aumento un poco la proporción de MCDP con respecto a la cantidad de nata, pues con las proporciones arriba apuntadas queda un poco suave para mi gusto.

Notas: He oficiado tanto la mantequilla como la salsa, todo con productos frescos y la verdad, al principio me decepcionó el resultado en proporción al trabajazo que lleva (No la elaboración sino el conseguir la lista completa de los ingredientes, sobre todo si queréis usar las hierbas frescas). Luego con el tiempo, cada vez me ha ido gustando más, y ahora la recuerdo con nostalgia, pues hace tiempo que no me veo con ánimos de pasarme tanto tiempo en la compra.

Un consejo: Si os decidís a elaborarla, hacedlo con cariño y respeto, pues estamos ante una de las salsas más importantes y famosas de la alta cocina, y servidla con productos que la merezcan. Es una salsa que también tiene historia y anécdotas, pero por hoy me perdonaréis porque creo que ya he escrito bastante. Si Fernando Villanueva se anima...:-))). Por cierto enhorabuena y millones de gracias por tus impagables últimos artículos, sigo diciendo que eres un lujo para este grupo

Morter

Montpellier

Recetas de salsas

Ingredientes

- 200 grs. de mantequilla
- 2 yemas de huevos duros
- 2 yemas de huevos crudos
- 4 filetes de anchoa
- 2 escalonias trinchadas
- finas hierbas
- alcaparras
- berros
- espinacas
- 1 dl. de aceite de oliva

Preparación

- Se blanquean espinacas, con un puñado de berros, un surtido de finas hierbas y 2 escalonias trinchadas.
- Se escurren, se pasa todo por agua fría, se prensa y se machaca, añadiendo 2 pepinillos, 4 filetes de anchoas y unas cuantas alcaparras.
- Prepárese un puré y agréguense 2 yemas de huevos duros, 2 yemas de huevos crudos y 200 g de mantequilla.
- Añádase poco a poco 1 dl de aceite. Pásese por un tamiz fino y consérvese en lugar fresco.

Para decorar pescados fríos.

para Caracoles

Recetas de salsas

Ingredientes

- 250 g de mantequilla
- 2 dientes de ajo machacados
- perejil trinchado
- sal y pimienta.

Preparación

- Trabajar la mantequilla y mezclar con los demás ingredientes

Nota : Se pueden añadir 50 g de miga de pan algo seco, desmenuzada.

MOJO

Truquillos
- Para que el mojo "pique" los ajos deben ser frescos, y se prefieren los "morados".
- A la pimienta se le quitan las semillas y se deja en remojo abierta 20 minutos (para reblandecer).

Almogrote Gomero

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 kg. de queso (de cabra) curado, duro y seco, que se deshaga al partirlo. Habré de citar el queso Majorero (D.O.) curado al pimentón, más fácil de encontrar que los quesos gomeros, en cualquier caso encarezco se procure un queso de origen caprino.
- 8 dientes de ajo
- 1 pimienta roja picona seca (reitero que hablamos de pimientos picantes).
- 1 taza (200 cl.) de aceite (obligatoriamente oliva de 1ª calidad)

Preparación

- Para estas cantidades hace falta una "mortera", que es una especie de almirez de piedra o barro muy duro de unos dos litros de capacidad (aunque yo he visto alguno que pasa de los cinco litros).
- En semejante recipiente se machacan bien los ajos y la pimienta, después viene el queso, pero éste no se machacará tan a conciencia, sino reducido a un estado grumoso y, eso sí, muy bien mezclado con lo demás.
- Por último el aceite y remover hasta que todo quede bien mezclado.

Miguel A. Román

Mojo Hervido

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 pimienta

Preparación

- Ajos, cominos y azafrán se majan bien, luego el pan duro y el

(reitero: pimiento picante, desprovisto de sus semillas y, si es seca, remojada)
- 2 o 3 dientes de ajo
- 1/2 cucharadita de cominos
- 1 pellizco de azafrán
- 1/2 cucharadita de pimentón
- cáscara de 1 limón
- 1 palito de canela en rama
- 1 hoja de laurel
- 1 ramito de perejil
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de vinagre
- 2 lonchas de pan duro
- 1/4 litro de agua
- Sal

pimentón, se mezclan con el aceite y la sal y se echa en sartén a freír un poquito, añadir el vinagre, el perejil picadito, la canela, el limón y el laurel.
- Tras cocer y mezclar un poco se añade el agua y se deja cocer 10 minutos.

Miguel A. Román

Majorero (o colorado o dulce)

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 cucharadilla de cominos
- 5 dientes de ajos
- Sal Gruesa
- 1 Pimiento seco colorado (creo se refiere a "choricero")
- 1/2 cucharadita de pimentón
- 1/2 taza de aceite
- 1 tacita de vinagre
- 2 cucharaditas de agua

Preparación

- Según "Cocina Canaria" (Ed.Everest) de Vicente Sanchez Araña, este que continúa es auténtico "Mojo Majorero", es decir de Fuerteventura:
- Se majan los cominos, se agregan los ajos y la sal; luego el pimentón, aceite, vinagre y agua poco a poco, sin dejar de remover para que se ligue bien. Se pasa a la salsera y se lleva a la mesa.
- Así la publica, pero te aclaro que los mojos picones son varios. Este que he citado es más "líquido" y suave que otros que incluyen "pimienta quemona seca" (o sea una guindilla) más ajos y mayor proporción de vinagre.
- Para que el mojo "pique" los ajos deben ser frescos, y se prefieren los "morados".

Miguel A. Román ("Cocina Canaria" (Ed.Everest) de Vicente Sanchez Araña)

Picón

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 cabeza de ajos pelados
- 2 tacitas de vinagre (hay quien dice que de

Preparación

- A la pimienta se le quitan las semillas y se deja en remojo abierta 20 minutos (para reblandecer),se le quitan entonces los nervios blancos de su interior.
- Majar ("escachar se dice en Canarias") en mortero los ajos hasta hacerlos papilla, añadir al mortero los cominos y la

vino rojo, pero hay que reseñar que hoy los vinos más presentes en Canarias son blancos).

- ½ cucharadita de cominos
- 1 cucharada rasa de pimentón (normal, o sea DULCE!!!)
- 1 taza de aceite
- 2 ó 3 pimientas piconas rojas (especie de guindilla o chile colorado, llamada "de la puta de la madre").
- agua

pimienta, machacarlo todo a pasta.

- Luego se añaden la sal y el pimentón. Mezclar muy bien con el aceite,
debe quedar una pasta espesa que iremos diluyendo poco a poco con el vinagre deseado, mezclando, que no queden separados, y al final el agua hasta obtener la consistencia deseada (que debiera ser líquida pero cremosa).

Miguel A. Román

Verde (Mojo cilantro)

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1 cabeza de ajos pelados
- 1 tacita de vinagre
- 1 taza de aceite
- 1 cucharadita de cominos
- 2 ó 3 ramas (tallos y hojas) de cilantro
- sal gorda

Preparación

- En mortero majamos los ajos, el comino, el cilantro y la sal. Después se añade el aceite y el vinagre, lentamente y sin dejar de machacar y revolver, buscando alcanzar una textura espesa y bien mezclada.

Miguel A. Román

SALSAS DE TOMATE

Truquillos

- Para facilitar la tarea de pelar los tomates, dales un corte en forma de cruz en la base y sumérgelos unos segundos en agua hirviendo.
- Si se desea una salsa más consistente, asar previamente los tomates al horno.

Clásica

Recetas de salsas

Ingredientes

- 4 tomates maduros
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla mediana
- sal
- azúcar
- aceite de oliva

Preparación

- Lavar los tomates, darles unos cortes en la base en forma de cruz y meterlos unos segundos en agua hirviendo.
- Pasarlos a un cacharro con agua fría y pelarlos.
- Quitar la pepitas y trocearlos. Poner, a fuego lento, una sarten con aceite el ajo y la cebolla picados.
- Cuando la cebolla este transparente añadir los tomates y un poquito de azúcar (para quitar la acidez del tomate).
- Dejar a fuego suave 20-25 minutos. Pasar por el chino o colador.

- Opcionalmente puedes añadir un poquito de pimienta.

a la Italiana

Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 tomates medianos
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 lonchas de tocino picado
- 2 hojas de albahaca fresca
- perejil picado
- pimienta
- sal
- aceite de oliva

Preparación

- Calentar el aceite en una sartén y agregar el tocino, la cebolla y el ajo picados.
- Cuando estén algo dorados, agregar los tomates pelados y picados, 1/2 taza de agua, la albahaca picada, un poco de perejil, sal y pimienta.
- Dejar cocinar a fuego suave con la cacerola tapada durante 25 minutos.
- Servir

a la Napolitana

Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 tomates
- 2 hojas de albahaca fresca
- pimienta
- sal
- aceite de oliva

Preparación

- Mondar los tomates, escurrirlos y picarlos finamente. Picar también la albahaca.
- Calentar el aceite en una sartén y agregar los tomates y la albahaca.
- Dejar rehogar a fuego suave y sazonar con sal y pimienta.

Esta salsa se presta para acompañar pastas italianas secas, ***espagueti al pomodoro***, etc.

a la Griega

Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 kilo de tomates maduros
- 2 cebollas
- perejil
- 1 diente de ajo
- tomillo
- pimienta
- sal
- aceite de oliva

Preparación

- Pelar los tomates y cortarlos en trocitos.
- Picar finamente las cebollas y rehogarlas en aceite.
- Agregar los tomates y cocinar removiendo hasta que se forme un puré.
- Sazonar con sal y pimienta y agregar unas hojitas de tomillo y el ajo picado finamente con un poco de perejil.
- Cocinar 20 minutos más a fuego suave.

Puede prepararse también con puré de tomates de lata.

a la Pizzaiola

Recetas de salsas

Ingredientes

Preparación

- 4 tomates
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de orégano
- perejil
- pimienta
- sal
- aceite de oliva

- Picar los dientes de ajo y dorarlos en una sartén con un poco de aceite.
- Agregar los tomates picado, el orégano y un poco de perejil picado y sazonar con sal y pimienta.
- Dejar cocinar a fuego suave, removiendo de vez en cuando.

Esta salsa se presta para acompañar pastas, arroz y carnes.

al estilo Sicilia

Recetas de salsas

Ingredientes

- 5 tomates maduros
- 2 berenjenas
- 1 pimiento morrón picado
- 1 diente de ajo picado
- 3 cucharadas de albahaca picada
- sal
- pimienta
- aceite de oliva

Preparación

- Pelar y picar las berrenjenas y sumergir los tomates en agua hirviendo para quitarles la piel; pelarlos y picarlos.
- Calentar el aceite en una sartén, rehogar el tomate, las berenjenas y el ajo.
- Añadir el pimiento morrón y la albahaca.
- Sazonar con sal y pimienta y dejar cocinar a fuego suave durante 1/2 hora, aproximadamente.

Opcionalmente puedes añadir en el momento de servir 2 anchoas picadas.

Marinera de tomates

Recetas de salsas

Ingredientes

- 4 tomates picados
- 3 dienes de ajo picados
- 1 cucharada de albahaca picada
- perejil picado
- sal
- pimienta
- aceite de oliva

Preparación

- Calentar el aceite en una sartén y dorar en ella el ajo, la albahaca y el perejil.
- Agregar los tomates dejar cocinar a fuego suave removiendo de vez en cuando hasta que se forme una salsa espesa.
- Sazonar con sal y pimienta.

Utilizar preferentemente albahaca fresca, que le dará más sabor a la salsa.

Portuguesa

Recetas de salsas

Ingredientes

- 4 tomates pelados
- 1 cucharada de cebolla picada
- 1 diente de ajo

Preparación

- Rehogar la cebolla en aceite y agregar el ajo y los tomates cortados en trozos. Sazonar con sal.
- Cocinar a fuego fuerte durante 1 minuto y luego a fuego suave durante 20 minutos.

picado
- 4 cucharadas de caldo
- fécula de maíz o maicena.
- pimienta
- sal
- aceite de oliva

- Diluir la maicena en el caldo y añadirlo. Sazonar con pimienta.

Esta salsa puede servirse con gran variedad de platos, aves, carne, etc.

Provenzal	Recetas de salsas

Ingredientes

- 4 tomates pelados y picados
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de vinagre
- pimienta
- sal
- aceite de oliva

Preparación

- Calentar el aceite en una sartén y agregar los tomates y sazonarlos con sal y pimienta..
- Añadir el vinagre, el perejil, y el ajo picado.
- Cubrir la sartén y dejar cocinar durante 20 minutos.

Al finalizar la cocción pueden agregarse unos pepinillos picados.

VELOUTE

Velouté base	Recetas de salsas

Ingredientes

- 75 grs de mantequilla
- 3/4 l. de caldo claro de pollo, carne, pescado o verduras
- 3 cucharadas de harina
- nuez moscada rallada
- sal

Preparación

- En una cacerola pequeña se pone a derretir la mantequilla, cuando esté derretida se agrega la harina, y se remueve con una espátula de madera (cuchara de madera si no tienes espátula).
- Cuando empiece a tomar color rubio se le añade poco a poco el caldo caliente.
- Se va trabajando la salsa con un batidor hasta que quede fina y sin grumos, se le añade la sal y la nuez moscada y se deja cocer (sin que llegue a hervir) unos 15 minutos.
- Si ha quedado muy ligera añade una cucharada de maizena disuelta en un poco de caldo, si por el contrario ha espesado demasiado, añade un poco de caldo.

Parisina	Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 litro de velouté (preparada con caldo de pollo)
- 100 grs. de setas
- 1/2 vaso de nata líquida

Preparación

- Mezclar las setas bien picaditas con la velouté preparada con caldo de pollo, durante la cocción.
- Pasar por el colador, añadir la nata y cocer durante unos minutos.
- Completa con unas gotas de zumo de limón.

- zumo de limón

Todo tipo de aves en general.

Suprema	Recetas de salsas

Ingredientes

- 1/2 litro de velouté
- 1 yema de huevo batida
- 4-5 cucharadas de nata fresca
- zumo de limón

Preparación

- Agregar a la salsa velouté la yema de huevo batida con la nata; completar con zumo de limón y filtrar.

Verduras hervidas y carnes blancas.

VINAGRETAS

Truquillos

- Si quieres puedes variar las cantidades de los ingredientes a tu gusto excepto el aceite y el vinagre cuyas cantidades has de respetar, pues son la base de una buena vinagreta.

Vinagreta básica	Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 partes de aceite de oliva
- 1 parte de vinagre
- sal
- 1 cucharilla de alcaparras picadas
- 1 huevo duro picado
- 1 pepinillo picado
- 3 tiras de pimiento de piquillo picadas
- 1 cebollita pequeña picada
- perejil picado y unas gotas de mostaza

Preparación

- Mezcla la sal con el vinagre. Añadir el aceite y batir bien hasta que desaparezcan los ojos que forma.
- Añadir luego todos los demas ingredientes muy picaditos y al final las gotas de mostaza. Mezcla bien y reservar en sitio fresco.
- Se puede utilizar como aliño de verduras crudas o cocidas, de pescados cocidos frios, de legumbres frias, de pimientos asados, etc.

a la Mostaza y Tomillo	Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 partes de aceite de oliva
- 1 parte de vinagre
- sal
- mostaza

Preparación

- Mezclar el vinagre con sal, pimienta y mostaza. Agregar tomillo. Incorporar aceite removiendo sin parar.

- tomillo

al Estragón

Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 partes de aceite de oliva
- 1 parte de vinagre
- sal
- salsa Worcester
- hojas de estragón picadas

Preparación

- Mezclar vinagre, sal y pimienta. Agregar salsa Worcester y hojas de estragon picadas, incorporar aceite y remover.

de Ajo y Zanahoria

Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 partes de aceite de oliva
- 1 parte de vinagre
- sal
- arrope
- ajo fileteado
- zanahoria rallada
- perifollo picado

Preparación

- Mezclar el vinagre con sal y pimienta. Añadir arrope, ajo fileteado, zanahoria rallada, perifollo picado y aceite. Remover bien.

de Cebolla Roja

Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 partes de aceite de oliva
- 1 parte de vinagre
- sal
- cebolla
- escalonia rallada

Preparación

- Mezclar vinagre con pimienta y un poco de agua. Añadir cebolla y escalonia rallada. Echar aceite y remover.

de Pepinillos

Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 partes de aceite de oliva
- 1 parte de

Preparación

- Mezclar vinagre con sal y pimienta. Añadir los pepinillos en dados, incorporar aceite, sin dejar de remover.

vinagre

- sal
- pimienta
- pepinillos en dados

de Alcaparras

Recetas de salsas

Ingredientes

- 3 partes de aceite de oliva
- 1 parte de vinagre
- sal
- pimienta
- alcaparras picadas

Preparación

- Mezclar vinagre con sal y pimienta. Añadir mostaza, alcaparras picadas, aceite y remover.

INTRODUCCIÓN

Las salsas son el toque mágico que transforma un plato sencillo en algo sublime. Hay salsa rápidas y sencillas, pero también las hay más elaboradas y con muchos ingredientes que unidos entre si concentran todo un mundo de sabores. La palabra **salsa** proviene del latín **salsus** que significa sazonado con sal, y ciertamente los romanos creadores junto con los griegos sin ellos saberlo, de la cocina mediterránea, utilizaban muchas salsas.

Gustaban de tomar alimentos condimentados con salsas agridulces. Por ejemplo carne con miel, pescado con fruta y frutas con pimienta. Pero la salsa por excelencia era el **Garum**, una pasta espesa obtenida mediante intestinos y demás vísceras de pescados como el atún. esturión y otros, puestos en salmuera con hierbas aromáticas. España era la principal elaboradora de este condimento, concretamente en las costas andaluzas se tiene constancia de su preparación en el siglo V a.C.

Naturalmente las salsas evolucionaron como todo en el mundo, y durante los siglos XVII y XVII en Francia los cocineros de los nobles y los mismos nobles competían en la creación culinaria que ya entonces estaba reconocida como un arte. Así tenemos al Marqués de Béchamel inmortalizado gracias a su exquisita salsa blanca que tan a menudo usamos en nuestra cocina. De esa época proceden muchas salsas llamadas "madres" que han dado origen a multitud de preparaciones.

En la mayor parte de las salsas las especias y hierbas aromáticas son elementos fundamentales. Los diferentes tipos de pimienta en grano o polvo, el azafrán o la cúrcuma para dar color a las salsas de pescado. Las bayas de enebro con su peculiar sabor a pino se emplean en salsas para caza. La nuez moscada y el clavo de especia en salsas de carne y pescado.

La albahaca es indispensable en las salsas italianas. El estragón, cebollino y perifollo perfuman suavemente las salsas de mantequilla. Otras hierbas aromáticas como el orégano, tomillo, ajedrea y mejorana, secas, desmenuzadas, y mezcladas tienen múltiples aplicaciones.

Las salsas más comunes son mezclas de ingredientes crudos o cocidos. Un ejemplo de ello es la vinagreta, las salsas a base de huevos y mantequilla, las de hortalizas y frutas y las dulces destinadas a postres.

Muchas de estas salsas como la vinagreta no necesitan cocción. Otras salsas son el resultado de machacar frutos secos y diversos ingredientes sólidos que luego se ligan con aceite de oliva.

Cada país tiene su cocina y sus peculiaridades pero es evidente que la cocina Francesa ha marcado la pauta. En este curso vamos a confeccionar distintas salsas que nos servirán para condimentar y alegrar muchos de nuestros platos, algunas clásicas pero poco conocidas y otras como la Bechamel que nombrábamos más arriba, porqué precisamente por ser tan conocida a veces nos llega deformada y desvirtuada.

SALSAS A BASE DE LECHE

Para espesar una salsa cocida se acostumbra a usar el "roux", que consiste en una mezcla de mantequilla y harina que se cuece a fuego lento durante un par de minutos. La salsa bechamel es una salsa básica hecha con un "roux" y leche.

Por su composición se presta a múltiples combinaciones que varían su sabor y la hacen adecuada para muchos platos distintos

SALSA BECHAMEL

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ de litro de leche 50 gr. de
mantequilla 4 c.s. de harina
sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

1. En un cazo puesto al fuego, deshacer la mantequilla. Añadir la harina y mezclar bien.
2. Cocer dos minutos para hacer el "roux", sin dejar de remover con el batidor de varillas hasta que la mezcla resulte espumosa. Una cocción más prolongada cambiaría el color de la salsa y disminuiría el poder espesante de la harina,
3. Añadir la leche y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Sin dejar de remover llevar a ebullición y cocer durante 5 minutos. Es fundamental no dejar de batir para evitar que la salsa se enganche.

Esta salsa se utiliza mucho en la cocina italiana para cubrir canelones, lasañas, macarrones, etc., platos que luego van gratinados al horno.

SALSA MORNAY:

Ingredientes:

6 dl. (decilitros) de Salsa Bechamel 2
dl. de crema de leche 30 gr. queso
Emmental rallado 30 gr. queso
Parmesano rallado 2 yemas de huevo
30 gr. de mantequilla

Preparación:

1. Preparar un salsa Bechamel conforme explicamos en la pasada clase.

2, A 6 dl. de esta salsa le añadimos la crema de leche, los huevos batidos y los quesos. Ponemos a fuego lento hasta que los quesos estén derretidos.

3. Fuera del fuego añadimos la mantequilla.

Esta salsa es una bechamel enriquecida. Si se usa para gratinar hay que eliminar la mantequilla final. Es una salsa untuosa y clásica muy utilizada en la cocina europea.

Se utiliza con pescado y verduras cocidas al vapor. Y también para gratinar verduras como puerros, coliflor, brócoli, etc.

SALSA CARBONARA

Ingredientes:

4 yemas de huevo 2 c.s. de crema de leche 100 gr. de queso Parmesano rallado sal, pimienta y nuez moscada 150 gr. de panceta ahumada cortada a trocitos y frita con aceite de oliva

Preparación:

1. Batir las yemas de huevo, incorporar la crema de leche y la mitad del queso rallado. Sazonar con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.
2. Servir los espaguetis con la panceta frita y mezclar rápidamente con la salsa. Espolvorear el resto del queso por encima.

Esta salsa es un clásico en la cocina italiana que tiene diferentes variaciones según la parte de Italia donde se confeccione. Se puede calentar la crema de leche, e incluso no usarla en la salsa.

Lo importante es incorporar rápidamente los huevos a la pasta fuera del fuego para que la salsa quede cremosa.

Tradicionalmente se toma con espaguetis, pero nada impide usarla para condimentar cualquier tipo de pasta.

SALSAS A BASE DE HUEVOS

La yema de huevo tiene la cualidad de emulsionarse perfectamente con diferentes líquidos, con esto obtenemos salsas finas y untuosas tanto en frío como en caliente.

SALSA MAYONESA

Para que no se corte hay que tener yemas y aceite a temperatura ambiente. Se conserva unas 48 horas en frigorífico dentro de un bote de cristal. Puede aromatizarse con mostaza.

Ingredientes:

3 yemas de huevo 1 cucharada de zumo de limón o
de vinagre blanco 50 cl. de aceite de oliva sal y
pimienta

Preparación:

1. Poner las yemas en un bol, sazonar con sal y pimienta y batir con batidor de varillas hasta obtener una mezcla lisa.
2. Añadir el vinagre o zumo de limón y mezclar bien.
3. Al principio hay que verter el aceite gota a gota y batir siempre hacia la derecha. Cuando comience a espesar ir añadiendo el aceite en forma de hilo fino.
4. Si queda demasiado espesa, rebajarla con algo más de zumo de limón o vinagre.

FORMA RÁPIDA:

Poner yemas, sal, pimienta y zumo de limón o vinagre en el vaso del turmix. Añadir todo el aceite y poner el brazo del turmix apoyado en el fondo.

Mixar a potencia máxima sin mover el brazo de manera que las cuchillas toquen el fondo del vaso.

Cuando empiece a espesar empezar a mover el brazo de abajo a arriba hasta que la mayonesa esté perfectamente emulsionada.

SALSA HOLANDESA

Ingredientes:

4 yemas de huevo 1 dl. (decilitro) de nata
100 gr. de mantequilla de la mejor calidad
sal y pimienta un chorrito de zumo de limón

Preparación:

1. Batir la yemas y ponerlas al fuego junto con la nata. No dejar de batir hasta que empiecen a espesar.
2. Fuera del fuego añadir la mantequilla y seguir batiendo. Sazonar con sal, pimienta y un chorrito de zumo de limón.

Esta salsa de sabor finísimo acompaña muy bien los espárragos y el pescado al vapor.

SALSA MUSELINA A LA MOSTAZA

Ingredientes:

2 c.s. de mostaza de Dijòn 3
yemas de huevo El zumo de 1
limón 100 gr. de mantequilla a
dados sal y pimienta

Preparación:

1. Poner las yemas, el zumo de limón la mantequilla, sal y pimienta, en un cazo al baño de Maria, es decir dentro de un cazo mayor con agua hirviendo.
2. No dejar de batir hasta que la salsa resulte espumosa y empiece a espesar.
3. Sacar del baño de Maria y añadir la mostaza. Amalgamar bien los ingredientes y servir.

Esta salsa acompaña perfectamente todo tipo de pescados asados o al vapor y también los huevos escalfados, revueltos o pasados por agua.

SALSAS ATERCIOPELADAS

Un fondo o caldo concentrado de carne o pescado espesado con un "roux" se convierte en una salsa "velouté" o aterciopelada . Estas salsas pueden tomar más cuerpo añadiendo unas yemas de huevo batidas a la mezcla.

Pueden aromatizarse con diferentes ingredientes y especias y también darle color con purés de hortalizas o azafrán. Las salsas aterciopeladas pueden entrar en la composición de un plato, cubrir un alimento para gratinarlo al horno, o servirse solas para acompañar una carne o un pescado asado.

SALSA MUSELINA A LA CERVEZA

30 gr. de mantequilla 250 ml. (mililitros) de cerveza rubia 1 cebolla sal y pimienta un pellizco de mostaza en polvo 2 c.s. de harina 1 c.c. de azúcar 1 yema de huevo 150 ml. de crema de leche 2 limones sal y pimienta

Preparación:

1 Picar la cebolla muy finita y sofreírla con la mantequilla unos minutos, añadir la harina y mezclar bién con espátula de madera. Cocer dos minutos sin dejar de remover.

2 Añadir la cerveza, azúcar, sal, pimienta y mostaza en polvo, dejar cocer lentamente durante 10 minutos, removiendo a menudo.

4. Colar la salsa, añadir la yema de huevo y la crema de leche, batir y rectificar el punto de sal. Calentar nuevamente la salsa sin que llegue a hervir.

Acompaña perfectamente pescado al horno o cocido.

SALSA AGRIDULCE ITALIANA

Ingredientes:

50 gr. de mantequilla 1 cucharada de harina 20 cl. de caldo de pollo muy concentrado 2 cucharadas de azúcar 2 cucharadas de vinagre de vino blanco 1 cucharada de alcaparras

Preparación:

1. En un cazo se derrite la mantequilla y se incorpora la harina removiendo sin cesar durante dos minutos para hacer un "roux". Añadir el caldo concentrado de pollo, batir para amalgamar la mezcla y reservar.
2. Poner el azúcar en un cazo a fuego lento, cuando empiece a colorear añadir el vinagre hirviendo (es importante que el vinagre hierva para evitar que el cambio de temperatura haga que el azúcar nos salpique y pueda quemarnos). Disolver bien el caramelo con el vinagre.
3. Añadir a la salsa y dejar cocer a fuego lento unos 20 minutos.
4. Ya fuera del fuego añadir las alcaparras y servir.

Esta salsa acompaña aves y pescados asados o al horno.

SALSA CUMBERLAND

Al parecer esta salsa debe su nombre a Ernest, Duque de Cumberland, un hermano del Rey Jorge IV de Inglaterra. Es una de las salsas típicas de aquel país y tradicionalmente se sirve con carne de ciervo o venado asada, jamón al horno y cabeza de jabalí.

Ingredientes:

6 escalonias picadas finamente 1 limón y 1 naranja (las pieles ralladas y el zumo colado) 1 bote de confitura de frambuesas 400 ml. de Oporto 1 cucharada de vinagre de manzana un poco de jengibre fresco 2 cucharadas de maizena sal y pimienta de Cayena molida

Preparación:

1. Escaldar las escalonias en agua hirviendo durante dos minutos, escurrir y reservar.
2. Deshacer la confitura al baño de Maria y colarla para eliminar las simientes.
3. Poner la confitura en un cacito, añadir las cebollas, las pieles de los cítricos y los zumos, el vinagre, un poco de jengibre rallado y el vino en el que habremos deshecho la maizena.
4. Encender el fuego muy bajito y sin dejar de remover esperar a que la salsa empiece a espesar. Retirar enseguida del fuego y sazonar con sal y una pizca de pimienta de Cayena.

Resulta ideal para acompañar lomo de cerdo asado y carne de caza en general, así como carnes asadas y frías.

CLASE 4

LAS SALSAS MACHACADAS

SALSA ROMESCO

Los orígenes de esta salsa típica de la provincia de Tarragona en Cataluña, son marineros. Existen muchas variedades de la misma salsa y prácticamente cada familia tiene la suya propia. Esta que os dejo aquí es muy adecuada para tomar con pescado o marisco y para aliñar ensaladas.

Ingredientes:

2 pimientos llamados de Romesco o choriceros (son unos pimientos rojos, secos y de forma espatulada, que no pican) si no es posible encontrarlos los sustituiremos por una cucharadita de pimentón dulce de la mejor calidad (paprika dulce). 1 cabeza de ajos 2 tomates rojos 25 gr. de almendras tostadas 25 gr. de avellanas tostadas un chorrito de vinagre de vino blanco aceite de oliva sal

Preparación:

1. La cabeza de ajos y los tomates se asan enteros y con su piel. Cuando están fríos se pelan y se reservan.

2. Tradicionalmente se hace la salsa majando los frutos secos en el mortero, pero para aligerar el tiempo usaremos un turmix. Ponemos en un bol las almendras y avellanas, ajos sin piel y tomates sin piel ni semillas.

3. Si usamos los pimientos de Romesco debemos ponerlos unos minutos en agua tibia para poder rascar la pulpa con una cucharilla. Solamente utilizaremos esta pulpa. Si usamos el pimentón (paprika) lo añadimos directamente al bol con el resto de ingredientes.

4. Ligamos los ingredientes con aceite de oliva en cantidad suficiente para conseguir una salsa espesa y sin grumos. Sazonamos con sal y le damos un toque de vinagre.

SALSA PESTO

Una de las más tradicionales en Italia, acompaña todo tipo de pasta. En alguna región italiana sustituyen los piñones por nueces.

Ingredientes:

1 ramito de albahaca fresca 3 dientes de ajo 2 cucharadas soperas de piñones 50 gr. de queso Parmesano recién rallado 15 cl. de aceite de oliva. sal

Preparación:

1. Ponemos en un bol las hojas de albahaca, ajos, piñones, queso y aceite de oliva.
2. Lo pasamos todo por el turmix y sazonamos con sal.
3. Y ya está la salsa pesto lista para usar. Puede guardarse un par de días en el frigorífico, y también puede congelarse con un tiempo de conservación de 3 meses.

SALSA GRIEGA TZATZÍKI

El Tzatzíki se sirve generalmente como entrante acompañado de pan. Pero puede servirse igualmente con cordero o pescado asado.

Ingredientes:

8 yogures naturales (si es posible griegos) 1 pepino grande 3 dientes de ajo 1 cucharada de vinagre de vino blanco 2 cucharadas de aceite de oliva 2 ramitas de menta fresca

Preparación:

1. Poner una gasa dentro del colador chino y dejar que los yogures escurran durante 30 minutos encima de un bol para eliminar todo el suero.
2. Pelar el pepino y rallarlo encima de una escurridora, añadir una cucharadita de sal y dejar que suelte al agua unos 15 minutos. Con una cuchara prensar bién la pulpa para extraer todo el líquido.
3. Los dientes de ajos se pasan por el prensa ajos y se ponen en una ensaladera. Añadir los yogures, la pulpa del pepino, el aceite y el vinagre. Salar y dejar el Tzatzíki en el frigorífico durante una hora.
4. En el momento de servir decorar con hojas de menta fresca.

LAS SALSAS DIETÉTICAS

SALSA CALIFORNIA

Ingredientes: 200 gr. de queso
desnatado en crema $\frac{1}{2}$ aguacate maduro
1 cebolleta tierna zumo de 1 limón
eneldo fresco picado sal y pimienta.

Preparación:

1. Picar la cebolla finamente.
2. Batir el queso y mezclarlo con la carne del aguacate hasta que quede una crema homogénea.
3. Mezclar con la cebolleta picada y sazonar con sal, pimienta y eneldo picado.

Para ensaladas, verduras crudas y asadas en barbacoa.

SALSA VINAGRETA A LA MOSTAZA

Ingredientes:
2 cucharadas soperas de aceite de oliva 1
cucharada de mostaza de Dijòn 1
cucharada sopera de zumo de limón 1
cucharada sopera de vinagre sal y
pimienta

Preparación:

Batir juntos todos los ingredientes.

Para todo tipo de ensaladas y verduras crudas

SALSA VINAGRETA DE TOMATE

Ingredientes: 100 gr. de pulpa de tomate

rojo
1 c.c. de mostaza 2 c.c. de
vinagre de manzana sal y
pimienta

Preparación: Pasar todos los ingredientes

por el turmix.
Perfecta para ensaladas.

LAS SALSAS DIETÉTICAS (Continuación)

SALSA DE YOGUR

Ingredientes:

1 yogur natural el zumo de un limón 1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de mostaza a la antigua (con el grano de mostaza)
perejil trinchado sal y pimienta

Preparación:

Mezclar y batir todos los ingredientes hasta obtener una salsa homogénea

Ideal para verduras cocidas o crudas y ensaladas.

SALSA MARCHAND DE VIN (Comerciante de vinos)

Ingredientes:

1 vaso de vino tinto 4
escalonias 250 ml.
(mililitros) de agua 250 ml.
de caldo 1 cucharada de
harina sal y pimienta

Preparación:

1. Pelar y picar las escalonias . Ponerlas en un cacito junto con el vino, agua y caldo. Salpimentar y dejar cocer a fuego lento hasta que se reduzca a la mitad.
2. Deshacer la cucharada de harina en un poco de agua fría y añadir a la salsa. Poner nuevamente al fuego sin dejar de remover y dejar cocer unos 4 minutos.
3. Rectificar el sazonamiento y servir.

Para carnes y pescados asados o hervidos.

SALSA BEARNESA

Ingredientes:

200 gr. de queso blanco descremado 3 yemas de huevo 3 escalonias $\frac{1}{2}$ vaso de vino blanco seco 2 c.s. de vinagre de manzana unas hojas de estragón sal y pimienta

Preparación:

1. Picar las escalonias, ponerlas en un cazo con el vino y el vinagre, llevar a ebullición y dejar reducir.
2. Fuera del fuego añadir las yemas de huevo. Poner el cazo al baño Maria, sin dejar de remover hasta que se forme una crema.
3. Fuera del fuego sazonar con sal y pimienta, añadir el estragón. Una vez tibia la salsa añadir el queso y batir hasta que quede homogénea .

Perfecta para pollo y pavo asados o hervidos. Para pescados reemplazar el estragón por zumo de limón. Para ternera asada, reemplazar el estragón por pimienta verde.

CLASE 7

SALSAS PARA POSTRES

CREMA INGLESA

Ingredientes:

6 yemas de huevo 120 gr. de
azúcar 1/2 vaina de vainilla
60 cl. (centilitros) de leche

Preparación:

1. Calentar la leche hasta casi el punto de ebullición, añadir la media vaina de vainilla y dejar en infusión fuera del fuego.

2. Batir las yemas con el azúcar hasta que la mezcla blanquee y forme una cinta al levantar el batidor.

3. Quitar la vainilla de la leche y añadir poco a poco a la crema de huevos sin dejar de batir.

4. Poner la crema a fuego muy lento, y sin dejar de batir esperar a que empiece a espesar.

5. Poner la crema encima de un recipiente con cubitos de hielo para que no siga cociendo y seguir batiendo un par de minutos.

6. Servir inmediatamente. Si no se usa enseguida hay que mantenerla tibia poniendo el cazo en un baño Maria

Acompaña budines y pasteles.

COULIS DE FRAMBUESAS

Ingredientes:
250 gr. de frambuesas
80 gr. de azúcar lustre
el zumo de 1 limón

1. Batir las frambuesas con el azúcar y el zumo de limón.
2. Colar a través de una fina gasa para retirar las pepitas y reservar en el frigorífico hasta el momento de servir.

Esta salsa es ideal para acompañar helados, sorbetes y carlotas de frutas

SALSA DE ALBARICOQUES

Ingredientes:
½ Kilo de albaricoques maduros y deshuesados 15
cl.(centilitros)del almíbar de un bote de melocotones 15 cl.
de vino de Oporto o Jerez dulce

1. Cocer los albaricoques con el almíbar y el vino unos 10 minutos, hasta que estén bien tiernos.
2. Pasar almíbar y albaricoques por el turmix y colar a través de una gasa fina.
3. Servir la salsa fría o caliente.

Se sirve fría con budines y caliente para acompañar cerdo o pato asado.

SALSAS PARA POSTRES (Continuación)

SALSA SABAYÓN

Ingredientes:

6 yemas de huevo 200 gr. de azúcar 30 cl. (centilitros) de jerez dulce

1. Esta salsa de trabaja al baño Maria. Se introduce un cazo dentro de una cazuela mayor puesta al fuego con agua caliente.
2. Poner yemas y azúcar en el cazo y batir hasta que la mezcla resulta pálida y forme una cinta al levantar el batidor.
3. Añadir el vino y seguir batiendo. Poco a poco la mezcla se volverá espumosa y duplicará su volumen.
4. Seguir batiendo unos 5 minutos más hasta que la salsa se vea ligera y espumosa.
5. Si se va a tomar fría hay que dejar el cazo encima del hielo y remover de vez en cuando hasta que se enfríe totalmente, se guarda tapada en el frigorífico.

Esta salsa en caliente acompaña perfectamente las frutas cocidas y en frío los budines, pasteles y frutas frescas.

SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

250 gr. de chocolate de cobertura (chocolate negro)
60 gr. de mantequilla 10 dl. de agua

Preparación:

1. Trocear el chocolate y ponerlo en un cazo con el agua. Fundirlo en el microondas 1 minuto a potencia máxima o al baño Maria, poniendo el cazo encima de una cazuela con agua caliente al fuego y batiendo hasta que esté completamente deshecho.
2. Retirar el chocolate del fuego y añadir la mantequilla cortada a dados.
3. Remover bién hasta que la mantequilla se deshaga.
4. Servir la salsa inmediatamente.

Sirve para acompañar helados y para cubrir pasteles o petits fours.

algunas de las siguientes recetas. Puesto que de todas formas hay que servirlas, en este caso, en tazas, podemos hacer nuestros los elogios.

Empecemos con una receta clásica y muy española;

Alioli

4 dientes de ajo - 1/2 cucharadita de sal - 1 yema de huevo - 1/4 1 de aceite de oliva - zumo de limón.

Modo de preparación: Se puede hacer con el mortero o, para mayor rapidez, con la batidora eléctrica. Triturar el ajo con la sal y añadir la yema de huevo removiendo constantemente. Gota a gota, agregar el aceite sin dejar de remover. Una vez convertida la mezcla en mayonesa, se salpica el alioli con el zumo de limón.

Indicada para: Fondue de pescado, de alcachofas y de espárragos.

Variante: Agregar a una salsa mayonesa tres dientes de ajo picados. Aderezar con tres gotas de Tabasco.

Mantequilla al café

100 gr de mantequilla - 50 gr de requesón - 2 cucharadas soperas de mostaza fuerte - 1 cucharadita rasa de café en polvo.

Modo de preparación: Mezclar, removiendo bien, la mantequilla y el requesón. Añadir el café, mezclado previamente con la mostaza. Formar con la masa un rollo y meterlo en ei frigorífico. Cortar en rodajas y servir no demasiado endurecida la mantequilla.

Indicada para: Fondues de pescado y de carne.

Moje de aguacate 1

1 aguacate grande - 3 cucharadas soperas de yogur desnatado - 1 cucharada sopera de mayonesa - 2 cucharadas soperas de ketchup de tomate - 1/2 cucharadita de rábano rallado - 1 cucharadita de zumo de limón - 1 cucharadita de mostaza - 1 cucharada sopera de alcaparras picadas - 1 cucharada sopera de perejil picado - 1 cucharada sopera de eneldo picado.

Modo de preparación: Sacar el aguacate de su cascara con una cuchara, mezclarlo con el yogur, la mayonesa, el ketchup, el rábano, el zumo de íimón y la mostaza, y batirlo todo con la batidora eléctrica o manualmente. Añadir las alcaparras y el perejil.

Indicado para: Fondues de pescado o de marisco.

Moje de aguacate 2

1 aguacate grande y maduro - 2 cucharaditas de zumo de limón o de lima - 1 cucharadita rasa de chile en polvo - 1 diente de ajo - 2 cucharadas soperas de mayonesa - sal.

Modo de preparación: Sacar el aguacate de su cascara o pelarlo. Machacar la carne con un tenedor y, al mismo tiempo, añadir el zumo de limón poco a poco. Añadir el chile en polvo, el diente de ajo triturado y la mayonesa. Remover todo bien y condimentar con sal.

Indicado para: Fondues de carne.

Moje de ajo y queso

2-3 dientes de ajo - 200 gr de mayonesa - 1 cucharada sopera rasa de queso Parmesano rallado.

Modo de preparación: Machacar los dientes de ajo en el mortero. Mezclarlos con la mayonesa y el queso rallado.

Indicado para: Fondues de carne o de espárragos.

Nuestro consejo: Se puede utilizar todo el ajo que se quiera. También, ajo en polvo o jugo de ajo.

Moje estilo Calcuta

1/8 1 de nata - 2 porciones de queso de nata fresco (Gervais o Philadelphia) - 3 cucharadas soperas de salsa Chutney - 1 cucharadita rasa de curry en polvo - 100 gr de nueces de anacardo.

Modo de preparación: Batir la nata hasta montarla. Machacar el queso con un tenedor y mezclarlo con el curry y la salsa Chutney. Agregar la nata, así como las nueces de anacardo previamente picadas.

Indicado para: Fondues de verduras.

Dos mojes caseros

Para el primero: 1 lata de robellones - el mismo peso de huevos cocidos duros - vinagre - aceite - perejil - sal - pimienta de Java molida - aceitunas negras.

Para el segundo: 1 frasco de mayonesa - 1-2 cucharadas soperas de salsa de soja - 4 pepinillos muy picad itos.

Modo de preparación: Para el primero, escurrir las setas y cortarlas en trocitos pequeños. Trocear los huevos y mezclarlos con las setas. Hacer un escabeche con aceite, vinagre, un poco de jugo de robellón de la lata y el perejil picado. Condimentarlo con sal y pimienta y derramarlo sobre la mezcla de setas y huevos. Dejar reposar durante una hora. Decorar con las aceitunas negras.

Para el segundo, mezclar bien los ingredientes y servir inmediatamente. Los pepinillos deben estar especialmente bien picados.

Indicados para: Fondues de carne y para la carne de buey.

Moje de cebolla

1/4 1 de nata agria - cebolla picada y tostada - si acaso, algo de zumo de limón - 1 cebolla grande dulce.

Modo de preparación: Mezclar, removiendo bien, la nata agria con la cebolla picada y tostada. Si la nata no fuera lo suficientemente espesa, añadir algo de zumo de limón. Cortar la cebolla fresca en rodajas muy finas y añadirlas a la salsa.

Indicado para: Fondue Bourguignonne y, en general, para cualquier tipo de fondues de carne.

Moje español

4 aceitunas - 1 filete de anchoa - 2 cucharadas soperas de pimientos en conserva picados - 4 cucharadas soperas de mayonesa - 1 cucharadita de cebolla rallada.

Modo de preparación: Picar finamente las aceitunas y el filete de anchoa. Mezclarlo con la mayonesa. Aderezar con la cebolla rallada.

Indicado para: Fondues de carne (aceite o grasa).

Moje de lima

150 gr de perejil liso - el zumo de dos limas - la piel raspada de una lima - 2 cucharadas soperas de créme fraiche.

Modo de preparación: Arrancar los tallos más gruesos del perejil y hacer un puré con el zumo de lima y la piel, pasándolo todo por la batidora eléctrica. Añadir la créme fraiche y dejar reposar al fresco o en el frigorífico unos 30 minutos.

Indicado para: Cualquier tipo de fondue de carne.

Nota: La lima pertenece a la familia de los limones, pero su piel, cuando está madura, es de color verde. No tiene pepitas, proporciona el doble de zumo que el limón y su sabor es amargo y picante.

Moje de limón

ingredientes para 4-6 personas:

1/2 botella de salsa de chile - el zumo de 2 limones - la piel raspada de 1 limón.

Modo de preparación: Mezclar bien los tres ingredientes y dejar reposar durante media hora en el frigorífico.

Indicado para: Fondues de carne y para la carne a la parrilla.

Moje de manzanas y pasas

1 cucharada sopera de pasas - 3 cucharadas soperas de vino tinto - í manzana - 1 cucharadita de zumo de limón - 1/2 cucharadita de Tabasco - 1 cucharada sopera de salsa Worcester - 1 cucharada sopera de nueces picadas.

Modo de preparación: Reblandecer las pasas en el vino. Pelar la manzana y trocearla en taquitos. Mezclar las pasas con la manzana, el Tabasco, el zumo de limón y la salsa Worcester y pasarlo todo por la batidora eléctrica. Agregar las nueces picadas una vez listo el puré.

Indicada para: Fondue de carne.

Moje de miel

250 gr de pasas sin semillas - 1/8 1 de agua - 2 cucharadas soperas de miel - 2 cucharadas soperas de ketchup de tomate picante - I cucharada sopera de salsa de soja - sal - 4 gotas de Tabasco - unas gotas de salsa Worcester.

Modo de preparación: Pasar las pasas, junto con el agua, por la batidora eléctrica. Añadir la miel, así como los demás ingredientes. Estos ingredientes pueden sustituirse por otros; lo importante es la mezcla de las pasas y de la miel.

Indicada para: Fondue Bourguignonne y carne a la parrilla.

Moje de queso y nueces

100 gr de queso Roquefort o similar - 50 gr de queso de nata - leche - 1 cucharada sopera de nueces picadas.

Modo de preparación: Machacar el Roquefort con un tenedor, añadirle el queso de nata y mezclar bien ambos. Añadir la leche hasta formar una masa cremosa. Agregar las nueces picadas.

Indicado para: Fondues de verduras y la de merluza rebozada.

Moje de rábanos picantes con arándanos

1 frasco de arándanos silvestres (220 gr) - 2 cucharadas soperas de zumo de limón - 2 cucharadas soperas de rábano picante recién rallado.

Modo de preparación: Mezclar bien todos los ingredientes, pero sin utilizar la batidora eléctrica, es decir, con un cucharón y a mano.

Indicado para: Fondues de carne, caza y despojos.

Salsas y mojes, de la A a la Z

Moje de rábanos picantes

150 gr de nata agria espesa - 3 cucharadas soperas de rábanos picantes frescos y rallados o 3 cucharadítas si son desecados (Spice Islands) - sal - 2 gotas de Tabasco - 2 cucharadas soperas de zumo de limón.

Modo de preparación: Mezclar bien los ingredientes entre sí.

Indicado para: Fondues de patatas Campesina.

Variante: En vez de la nata agria, se puede utilizar requesón desnatado y un poco de yogur. No olvidar añadir una pizca de azúcar.

Moje de requesón

8 cucharadas soperas de requesón - 2 patatas recién cocidas - 1-2 cucharadas de yogur - sal - pimienta - 1/2 cucharadita de pimentón - 1 cucharada sopera de cebollino picado.

Modo de preparación: Reducir las patatas, con la ayuda de un tenedor, a puré y mezclarlo con el requesón y el yogur. Remover hasta que la masa quede cremosa y condimentar con el resto de los ingredientes.

Indicado para: Fondues de carne de todo tipo.

Moje tropical

250 gr de mayonesa - 5 cucharadas soperas de ketchup de tomate - 2 cucharadas soperas de salsa de chile fuerte - 1 cucharadita de rábanos picantes desecados (Spice Islands} - el zumo de 1/2 limón - 1 cucharadita rasa de azúcar.

Modo de preparación: Mezclar bien los ingredientes y condimentar con cuidado. Debe quedar picante, pero no tanto como para eclipsar el sabor de la fondue.

Indicado para: Fondues de carne y aceite, con fondues de albóndigas de carne, albondiguillas del Caribe y con la fondue de mostaza.

Mustard-relish

2 huevos cocidos duros - 2 pepinillos en vinagre con mostaza - 3 pepinillos en conserva - 2 pimientos en vinagre - 1 cucharadita de alcaparras - 2-3 cebollitas en vinagre - 1 botella de Piccalilli - pimienta molida.

Modo de preparación: Picar los huevos. Trocear en cuadradnos pequeños los pepinillos, los pimientos, las cebollitas y las alcaparras. Añadir todo a la salsa Piccalilli. Condimentar con pimienta.

Indicada para: Cualquier fondue de carne, sobre todo con la Bourguignonne.

Peparata

50 gr de mantequilla o mitad mantequilla y mitad médula de hueso de vaca - 50 gr de pan rallado - 25 gr de queso Parmesano rallado - caldo de carne - sal - pimienta negra recién molida.

Modo de preparación: Derretir la mantequilla en una cacerola lentamente. Añadir el pan rallado y el queso también rallado. Si la masa resulta demasiado espesa (que es lo más probable), añadir poco a poco el caldo de carne. Condimentar con la sal y la pimienta. La salsa debe salir picante y con fuerte sabor a pimienta. Servir en frío.

Indicada para: Fondues de carne y de mostaza.

Nota: Esta receta también está calculada para cuatro personas. Lo que ocurre es que se toma en pocas cantidades.

Salsa de albaricoque

1/2 lata de albaricoques sin azúcar - 5 cucharadas soperas de Mango Chutney - 2 cucharadas soperas de vinagre de manzana - I cucharadita de piel de limón rallada - 1 cucharadita rasa de azúcar.

Modo de preparación: Machacar los albaricoques y picar el chutney muy finamente. Añadir los demás ingredientes y calentar, removiendo, hasta que la masa empiece a burbujear.

Indicada para: Cualquier tipo de carne, tanto en caliente como en frío.

Salsa de anchoas 1

4 cucharadas soperas de mayonesa - 4 cucharadas soperas de nata - 8 filetes de anchoas o 1 cucharada sopera de pasta de anchoas - 2 cucharadas soperas de cebollino picado - 1 cucharadita de Tabasco - 2 cucharaditas de coñac.

Modo de preparación: Mezclar bien la mayonesa con la nata. Cortar las anchoas en trocitos pequeños y hacer con ellos una pasta (con el tenedor, por ejemplo). Agregar el cebollino, el Tabasco y el coñac. Remover bien.

Indicada para: Fondue de carne Bourguignonne.

Salsa de anchoas 2

2 tubos pequeños de pasta de anchoas - el zumo de 1 limón - 1/8 1 de nata - 1 pizca de azúcar.

Modo de preparación: Mezclar bien todos los ingredientes. Servir en cuatro mitades de limón vaciadas.

Indicada para: Fondue Maritime.

Salsa de avellanas

30 gr de mantequilla - 30 gr de harina - 1/4 1 de caldo de carne o agua de espárragos - zumo de limón - sal - 1 yema de huevo - 1/8 1 de nata - 100 gr de avellanas.

Modo de preparación: Hacer una salsa con la mantequilla, la harina y el caldo. Condimentarla con zumo de limón y sal. Añadir la yema de huevo y la nata. Tostar las avellanas en una sartén, pasarlas por un molinillo y agregarlas a la salsa. Remover todo bien.

Indicada para: Fondues de pescado, de espárragos y con chuletas a la parrilla.

Salsa bretona

1 tomate pequeño - algunas hojas frescas de estragón o bien 1/4 de cucharadita de estragón desecado y picado - 2 cucharadas soperas de puré de tomate - 4 gotas de Tabasco - 100 gr de mayonesa.

Modo de preparación: Escaldar el tomate, pelarlo y triturarlo. Mezclarlo con el estragón, el puré de tomate, el Tabasco y la mayonesa.

Indicada para: Fondues de alcachofas y de espárragos.

Salsa de cacahuete

2 cucharadas soperas de cebolla rallada - 2 cucharadas soperas de aceite de oliva - 0,2 1 de leche - 2 cucharadas soperas de coco rallado - 2 cucharadas soperas rasas de azúcar morena - 1 cucharada sopera de zumo de limón o lima - 2 cucharadas soperas de mantequilla de cacahuete.

Modo de preparación: Dorar la cebolla en el aceite. Ablandar las raspaduras de coco en la leche. Añadir el azúcar, el zumo de limón o lima y la mantequilla. Remover bien. Agregar poco a poco el coco y la leche. Remover y dar un hervor.

Indicada para: Fondue a la parrilla.

Salsa caliente del infierno

2 cebollas - 1 cucharadita de pimienta molida - 1/10 1 de vinagre de vino - 1/10 1 de vino blanco, preferiblemente seco - 1/4 1 de salsa para asado.

Modo de preparación: Picar las cebollas. Cocerlas con la pimienta y el vinagre hasta que quede 1/3 de su volumen original. Añadir el vino y cocer hasta que quede 1/2 de su volumen original. Preparar la salsa para asado, según las instrucciones del envoltorio, y añadirlo a la salsa de cebollas pasada previamente por el colador.

Indicada para: Fondue de alcachofas y de cordero.

Salsa Cornichon

1 huevo cocido duro - 1/2 cucharada sopera de perejil picado - 1/2 cucharada sopera de cebollino picado - 1/4 cucharada sopera de perifollo picado - 1/4 cucharada sopera de estragón picado - 3 pepinillos - 1 cucharadita de alcaparras - 100 gr de mayonesa.

Modo de preparación: Separar la yema y la clara del huevo duro. La clara picarla finamente y la yema triturarla con el tenedor. Mezclar con las hierbas, los pepinillos picados y la mayonesa.

Indicada para: Fondues de pescado, de alcachofa y espárragos.

Salsa de curry 1

250 gr de requesón o queso tipo Jocca (cremoso) - 2 cucharaditas rasas de curry en polvo - 1 cucharada sopera de manzana rallada o compota de manzana - algo de sal - si acaso 1 pizca de azafrán.

Modo de preparación: Mezclar bien los ingredientes. Una pizca de azafrán hace que la salsa gane en presencia sin perder su sabor. Esta salsa es pobre en calorías.

Indicada para: Fondues de carne y de pescado.

Salsa de curry 2

100 gr de mayonesa - 3 cucharadas soperas de leche evaporada - 1 manzana de aprox. 100 gr - 1/2 cebolla pequeña - 1 -2 cucharaditas rasas de curry en polvo - zumo de limón - sal -1 pizca de azúcar.

Modo de preparación: Mezclar la mayonesa con la leche evaporada. Pelar la manzana, rallarla sobre la mayonesa y remover inmediatamente. Picar finamente la cebolla y añadirla, junto con el curry, a la masa. Remover. Aderezar con el zumo de limón, la sal y el azúcar.

Indicada para: Fondue Bourguignonne.

Salsa Chantilly

2 cucharadas soperas de nata montada - 6 cucharadas soperas de mayonesa - 1 cucharadita de zumo de limón - un poco de pimienta blanca.

Modo de preparación: Mezclar con cuidado la mayonesa con la nata montada. Aderezar con el zumo de limón y la pimienta.

Indicada para: Fondues de carne, de pescado, de alcachofas y de espárragos.

Nuestro consejo: Preparar esta salsa justo antes de servirla.

Salsa china especial

4 cucharadas soperas de mayonesa - 1 cucharada sopera de salsa de soja china - 1 huevo cocido duro - 1 trozo de jengibre - 4 cucharadas soperas de clara de huevo batida a punto de nieve.

Modo de preparación: Mezclar, removiendo bien, la mayonesa y la salsa de soja. Picar el huevo

duro y el jengibre. Mezclar ambos ingredientes con la mayonesa. Añadir la clara a punto de nieve justo antes de servir la salsa. Esto la rebaja un poco.

Indicada para: Fondue Chinoise y todos los potes orientales.

Salsa de estragón

4 yemas de huevo - 125 gr de mantequilla - sal - pimienta blanca - 5 cucharadas soperas de vino blanco (Mosela seco) - 1 cucharadita de estragón picado - 1 cucharadita de zumo de limón - 1/2 cucharadita de azúcar.

Modo de preparación: Batir las yemas hasta que se forme espuma y añadir la mantequilla derretida lentamente. Condimentar con la sal y la pimienta. Colocar al baño maría (el agua ya está caliente) y seguir batiendo. Añadir poco a poco el vino, el estragón, el zumo de limón y el azúcar. La salsa debe quedar bastante espesa y se sirve caliente.

Indicada para: Fondues de pescado, de espárragos y de alcachofas.

Salsa fría del infierno

4 cucharada soperas de ketchup de tomate - 3 cucharadas soperas de aceite - 100 gr de pimientos en conserva (aprox. 2 piezas) - 1 cucharada sopera de zumo de limón - Azúcar - sal - 1 cucharada sopera de cebollino picado - 1 cucharada sopera de perejil picado - unas gotas de salsa Worcester - unas gotas de Tabasco - 1 cebolla.

Modo de preparación: Mezclar bien el ketchup con el aceite. Picar la cebolla, trocear finamente los pimientos y agregarlos a la salsa. Condimentar con el zumo de limón, la sal y la pimienta. Añadir las hierbas. Dar un toque picante con las salsa Worcester y Tabasco.

Indicada para: Fondues de carne (aceite o grasa).

Salsa de fuego

250 gr de requesón desnatado - 3 cucharadas soperas de ketchup picante - sal - pimienta - 1 pizca de azúcar - Tabasco o pimienta de Cayena.

Modo de preparación: Batir bien el requesón con la salsa de tomate picante y condimentarlo como guste.

Indicada para: Fondue de carne, de queso Bourguignonne y de pescado.

Salsa de hierbas

1 cucharada sopera de perifollo picado - 1 cucharada sopera de perejil picado - 1 cucharada sopera de cebollino picado - 1/2 cucharada sopera de estragón picado - 200 gr de mayonesa.

Modo de preparación: Mezclar las hierbas frescas con la mayonesa y servir inmediatamente.

Indicada para: Fondue de merluza rebozada, de espárragos y de alcachofas.

Nuestro consejo: En caso de apuro, se puede utilizar, en vez de hierbas frescas, hierbas desecadas. Sólo que las medidas serán de 1 cucharadita, en vez de 1 cucharada sopera. Las hierbas secas se deben desmenuzar en la mano y. una vez mezcladas con la mayonesa, se deja reposar la salsa de 15 a 30 minutos antes de servirla.

Salsa holandesa

2 cucharadas soperas de vinagre de vino - 1/2 cucharada sopera de cebolla rallada - 4-6 granos de pimienta - 1-2 cucharadas soperas de agua - 3 yemas de huevo - 250 gr de mantequilla - carne concentrada - zumo de limón.

Modo de preparación: Calentar en una cacerola el vinagre, los granos de pimienta machacados y la

cebolla picada. Añadir el agua fría y pasar la masa por un colador a una fuente. Agregar las yemas y batir todo, al baño mana, hasta formar una crema espesa. Derretir ía mantequilla calentándola. Añadirla a la crema de yemas poco a poco, sin dejar de batir. Agregar la carne concentrada y el zumo de limón. La mantequilla no debe estar demasiado caliente. Si la salsa resulta demasiado espesa, se la puede diluir agregando agua.

Indicada para: Fondue Chinoise, todos los tipos de fondues de pescado y marisco, así corno con las de espárragos y alcachofas.

Variante: A partir de esta salsa se puede preparar la salsa Mousseline (y también la auténtica Chantilly), agregando a 1/2 1 de salsa holandesa 4 cucharadas soperas colmadas de nata montada.

Nota: Cualquier nombre de receta con el sufijo Chantilly tiene algo que ver con nata. Y es porque según la leyenda, en el castillo del mismo nombre, cierto cocinero inventó la nata montada.

Salsa Holandesa al estragón

2 cucharadas soperas de vinagre de vino - 1 cucharadita de estragón picado, fresco o en conserva - 250 gr de salsa Holandesa, preparada o casera (receta en pág. 106) - zumo de limón.

Modo de preparación: Cocer ef vinagre con las hojas picadas de estragón. Calentar la salsa Holandesa. Añadir a la salsa la mezcla del vinagre y del estragón. Condimentar con zumo de limón según gustos. Servir caliente.

Indicada para: Fondues de pescado, de alcachofas y de espárragos.

Salsa indonesia

60 gr de mantequilla - 1/8 1 de salsa de soja indonesa - 2 cucharadas soperas de zumo de limón - sal - pimienta - 1 guindilla.

Modo de preparación: Derretir la mantequilla. Añadir la salsa de soja, el zumo de limón, la sal y la pimienta. Abrir la guindilla, sacar las semillas y picarla finamente. Agregarla al resto de los ingredientes. Llevar todo a cocción y dejar reposar durante dos minutos.

Indicada para: Pinchos de carne a la parrilla.

Variante: En vez de mantequilla de leche utilizar mantequilla de cacahuete. Al final, añadir 1 cucharada sopera de cebolla picada y tostada.

Salsa de jerez

1 pastilla de caldo - 1/2 1 de agua - 2 cucharadas soperas de jerez - 4 cucharadas soperas de nata montada.

Modo de preparación: Hacer el caldo con el agua siguiendo las instrucciones del envoltorio. Añadir el jerez. Dejar enfriar. Agregar la nata montada. Servir en frío.

Indicada para: Fondue Punsch, pinchos de ternera Baco y fondue de albóndigas.

Salsa de manzana

8 cucharadas soperas de nata líquida - 3 cucharadas soperas de mostaza picante francesa - 1/2 cebolla - 2 manzanas - sal - pimienta - 2 huevos cocidos duros.

Modo de preparación: Mezclar la nata líquida con la mostaza y rallar la cebolla y las manzanas sobre la mezcla. Condimentar con sal y pimienta. Picar los huevos duros y agregarlos a la masa.

Indicada para: Fondues de carne y caldo, de mariscos y a la parrilla.

Variante: Aderezar adicionalmente con 1 cucharadita de curry. Esta es la salsa ideal para fondues de cordero y de mariscos. Si a esta salsa añadimos 200 gr de gambas cocidas y peladas, obtendremos un suculento cocktail de mariscos.

Salsa de mostaza

1/2 frasco de mostaza fuerte (75 gr) - el zumo de 1 limón - 1/2 frasco de aceite (de los de mostaza) - 2 cucharaditas de perejil picado - 12 alcaparras.

Modo de preparación: Mezclar bien el aceite con el zumo de limón y añadir poco a poco el aceite sin dejar de remover. Por último, agregar el perejil y las alcaparras.

Indicada para: Fondue Chinoise.

Salsa de naranja

2 cucharadas soperas de vinagre de vino - 1/2 cucharada sopera de cebolla dulce picada - 4 granos de pimienta - 4 cucharadas soperas de zumo de naranja - 3 yemas de huevos - 250 gr de mantequilla - carne concentrada - 1 cucharada sopera de piel de naranja roja finamente pelada.

Modo de preparación: Cocer el vinagre, la cebolla y la pimienta triturada hasta que quede una masa espesa. Añadir 2 cucharadas de zumo de naranja y pasar la salsa por un colador. Agregar las yemas de huevo y, al baño mana, remover y batir hasta formar una crema espesa. Mezclar la mantequilla en estado líquido (pero sin estar caliente), removiendo bien. Añadir, por último, la carne concentrada, el resto del zumo y la piel de naranaja.

Indicada para: Fondues de aves y de espárragos.

Variantes sencillas: Mezclar mayonesa con zumo de naranja y piel de naranja rallada. O diluir una yema de huevo en una salsa preparada blanca. Completar la cantidad de líquido necesaria con zumo de naranja; condimentar con piel de naranja rallada.

Salsa Niza

1 cucharada sopera de ketchup de tomate - 1/2 vaso de yogur - 4 cucharadas soperas de mayonesa - 2 pimientos verdes - 1/2 cucharadita de estragón desecado - sal - pimienta.

Modo de preparación: Mezclar el ketchup con la mayonesa y el yogur. Quitar los granos del pimiento y rallarlo. Añadir la ralladura a la salsa, así como el estragón desmenuzado. Condimentar con sal y pimienta y dejar reposar la salsa en el frigorífico por lo menos durante 30 minutos.

Indicada para: Fondues de aceite.

Salsa de patatas

200 gr de requesón - 4 pepinos conservados en eneldo y sal - 1 cucharadita rasa de pimentón dulce - 1 cucharada sopera de vinagre de vino - 1 cucharadita de perifollo picado - un poco de leche.

Modo de preparación: Mezclar el requesón con los pepinos finamente picados. Añadir el pimentón, el vinagre y las hierbas. Remover todo bien y añadir algo de leche si la masa resultara demasiado espesa. Esta salsa es pobre en calorías.

Indicada para: Fondues de patatas campesina y de verduras.

Salsa de rábanos picantes

1 cebolla - 1 manzana - 1 cucharada sopera de aceite - 1/8 1 de agua - 1/8 1 de leche - 1 paquetito de salsa concentrada - 1 yema de huevo - 3 cucharadas soperas de rábanos picantes frescos y rallados o 3 cucharaditas si son desecados (Spice Islands) - 1/2 cucharadita de mostaza de rábanos - sal - 1 piz-

ca de azúcar - 2 cucharadas soperas de nata montada.

Modo de preparación: Pelar la cebolla y la manzana, rallarlas y freír la ralladura ligeramente en el aceite. Agregar el agua, la leche y la salsa en polvo (¡Atención a las instrucciones de uso!). Añadir la yema de huevo, el rábano rallado y los demás condimentos. Por último, agregar la nata montada y remover todo bien.

Indicada para: Fondues de carne y caldo.

Salsa de remolacha

1/4 1 de nata agria - 3 cucharadas soperas de jugo de remolacha - 1 cucharadita de zumo de limón - 1 pizca de comino molido - 1 cucharada sopera de eneldo fresco picado - pimienta - sal.

Modo de preparación: Mezclar los ingredientes removiendo bien. Servir en frío.

Indicada para: Fondues de carne. También acompaña bien a cualquier tipo de arenques.

Salsa Roquefort

150 gr de queso Roquefort - 8 cucharadas soperas de aceite - 4 cucharadas soperas de vinagre de vino - sal - pimienta.

Modo de preparación: Machacar el queso con un tenedor y formar una pasta mezclándolo con el aceite. Agregar el vinagre y condimentar, según gustos, con sal y pimienta.

Indicada para: Todo tipo de fondues de pescado.

Salsa Steak

150 gr de requesón - 5 cucharadas soperas de leche -1 cucharadita de mostaza fuerte - 1 cucharadita de rábano picante rallado - 1 «coup» de ron - 1 pizca de sal - pimienta - 1 cucharada sopera de mermelada de naranja agria.

Modo de preparación: Mezclar bien el requesón con la leche. Añadir el resto de los ingredientes y remover de tal manera que quede una salsa espesa y homogénea.

Indicada para: Fondue Bourguignonne, fondue de caldo de carne y con todo tipo de carne a la parrilla.

Salsa Tártara

1 yema de huevo - 1 cucharadita de mostaza fuerte - carne concentrada - 1/2 cucharadita de zumo de limón - alrededor de 1/8 1 de aceite - 2 cebollas - 3 pepinillos - 1 cucharada sopera de alcaparras - 1 huevo cocido duro.

Modo de preparación: Mezclar la yema de huevo con la mostaza y la carne concentrada. Añadir el zumo de limón y, sin dejar de batir, agregar poco a poco el aceite, hasta que la mayonesa alcance la consistencia deseada (también se pueden emplear 150gr de mayonesa preparada). Picar finamente los pepinillos y las cebollas y agregarlos, junto con las alcaparras, a la mayonesa. Cortar en trocitos muy pequeños el huevo duro y añadirlo con cuidado a la salsa.

Indicada para: Todo tipo de fondues, desde las de carne, pasando por la Chinoise, hasta las de pescado. También acompaña muy bien a las de pescado rebozado.

Salsa de tomate fría

500 gr de tomates - 1 cebolla - 1 diente de ajo - 1 hoja de laurel - 1 terrón de azúcar - sal - pimienta - 1/8 1 de agua -1/8 1 de nata.

Modo de preparación: Cortar los tomates en trozos pequeños, picar la cebolla y el ajo. Cocerlos con los condimentos en el agua durante 5 minutos. Dejar reposar durante 30 minutos. Pasar la masa por

un colador y dejar enfriar del todo. Añadir la nata ligeramente batida.

Indicada para: Fondues de cordero, de aves, de espárragos y de alcachofas.

Salsa de tomate a la provenzal

170 gr de ketchup de tomate - 2 cucharadas soperas rasas de pimentón dulce - 2 cucharadas soperas de requesón desnatado - 1 cucharadita de salsa de soja - 1 cucharadita de vinagre de frutas.

Modo de preparación: Mezclar bien todos los ingredientes.

Indicada para: Fondues de carne o de mostaza.

Salsa verde de espárragos

í cebolla - 3 cucharadas soperas de vinagre de frutas - 1 cucharada sopera de agua en la que se han cocido espárragos - 6 cucharadas soperas de aceite de oliva - 1 cucharadita de mostaza fuerte - 1 cucharada sopera de perejil picado - 1 cucharada sopera de espinacas picadas (sin cocinar) - 1 cucharada sopera de berros picados - 1/2 diente de ajo.

Modo de preparación: Picar finamente la cebolla. Mezclar los ingredientes y remover un buen rato (unos 5 minutos).

Indicada para: Fondue de alcachofas y de espárragos.

Salsa Vinagreta

1 cucharada sopera de perejil picado - pepinillos - 1 cebolla pequeña - 1 cucharadita de mostaza fuerte - 1/2 cucharada sopera de alcaparras - 1/2 cucharada sopera de cubitos de tomate muy pequeños - 2 cucharadas soperas de vinagre de vino - 1 cucharadita rasa de carne concentrada - 1/8 1 de aceite - 1 huevo cocido duro.

Modo de preparación: Mezclar el perejil con los pepinillos picados, la cebolla picada, la mostaza, las alcaparras y los trocitos de tomate. Añadir el vinagre y la carne concentrada. Agregar el aceite con mucho cuidado hasta formar una salsa cremosa. Picar el huevo finamente y añadirlo a la salsa.

Indicada para: Fondue Chinoise, fondue de caldo de carne y fondues de alcachofas y espárragos.

Salsa Yankee

2 huevos cocidos duros - 1 cucharada sopera de mostaza suave - sal - 1/8 1 de aceite - zumo de limón - 1 cucharada sopera de pepinillo picado - 2 cucharadas soperas de cebollitas en vinagre picadas - azúcar - 1 cucharada sopera de queso rallado (Parmesano u otro queso fuerte).

Modo de preparación: Cortar los huevos por la mitad. Sacar la yema y mezclarla, con un tenedor, con la mostaza. Condimentar la pasta con sal y añadir poco a poco el aceite. Para que no se corte la salsa, agregar de vez en cuando zumo de limón. Añadir los pepinillos y las cebollitas picados. Aderezar con sal, azúcar y otro poco de zumo de limón. Mezclar, por último, con la salsa el queso rallado y la clara de los huevos picada.

Indicada para: Fondues de pescado.

Aquí finaliza el capítulo dedicado a salsas y mojes, aunque podríamos seguir dando recetas y recetas. Según algunos cálculos ciertamente moderados, existen otras 800 ó 1000 salsas. Seguramente esta misma noche, en algún lugar donde se cocinen fondues, se está inventando una nueva salsa. Con esto pretendemos animar a nuestros lectores a que experimenten; únicamente se necesitan los ingredientes y un poco de fantasía. Por otra parte, inventar una salsa nueva puede ser sólo cuestión de añadir 1 cucharada de whisky o unas almendras picadas. Sinceramente: no es tan difícil. Además, pensemos que las salsas pueden ser el motivo de que una fondue resulte un éxito o un fracaso.

Salsas y mojes, de la A a la Z

El mercado de las salsas preparadas

El surtido de salsas preparadas ha aumentado considerablemente en estos últimos años. Algunas firmas comercializan incluso conjuntos de 5 ó 6 salsas diferentes. En general, hemos de reconocer que los sabores de los distintos mojes, salsas y condimentos están bien estudiados y ensayados, además, hay tanta variedad que es fácil encontrar salsas que se adapten a todos los gustos.

En nuestra opinión, las cantidades ofrecidas en los frascos, de 250 a 340 ml, son excesivas. A nosotros nos gusta servir bastantes salsas en las fondues y, aparte del engorro que supone guardar 12 ó 14 frascos medio llenos, es muy posible que la salsa de alguno de ellos se estropee con el tiempo. Por eso merece la pena prepararlas en casa y ofrecer las preparadas sólo en casos extremos.

No obstante, cuando no tenemos tiempo de prepararlas en casa recurrimos a alguna de las preparadas industrialmente:

— Conjunto de salsas para fondue de Fondua (Bélgica), con 6 salsas de 125 mi cada una:
Andaluza: picante, sabor español.
Alioli: fuerte, con ajo.
Curry: muy fuerte.
Cocktail: condimentada con whisky.
Vincent: con hierbas picantes.
Rougaille: fuerte, con tomate,

— Conjunto para fondue de Lacroix con 6 salsas de 100 mi cada una:
Salsa Cocktail Salsa de chite Salsa de jengibre Salsa de mostaza Salsa para parrilla
Salsa para fondue.

— Conjunto de salsas con 5 tipos diferentes de 250 mi cada una (especialmente recomendable para fondues de carne y pescado):
Salsa de mostaza a la Bourguignonne
Salsa Béarnaise
Salsa Cocktail con whisky escocés
Salsa Tártara
Salsa Verde con pimienta

— Frascos de 250 ml:
— de Appel: Salsa para fondue según la receta suiza.
— de Kraft: Salsa del diablo (aceite, yema de huevo, tomate, pimentón y pimienta verde)
Salsa Mango
Aderezo exótico
Aderezo para fondues
— Sweet & Sour, una serie de la casa Amoy con salsas de los siguientes sabores:
piña
jengibre
lychees

— de Conimex (en bolsas):
Salsa Ketjap Saté (soja saté).
Salsa Pinda Saté (cacahuete saté).

Aparte de estas salsas, en su mayoría cremosas y espesas, debemos tener en cuenta las más fluidas, normalmente de origen asiático y que se emplean en fondue Chinoise, potes orientales y Sukiyakis. También se utilizan para macerar y condimentar carnes y pescados.

— Las salsas de soja que nosotros preferimos son de la casa Conimex:
Ketjap Benteng Manis (dulce).
Ketjap Benteng Asin (ligeramente dulce).

— De la casa Amoy, se pueden encontrar, en cualquier tienda, salsas de soja claras y oscuras. Un consejo: la salsa de soja se debe emplear con moderación, pues es muy salada.

— Para la preparación del Sukiyaki existe en el mercado una salsa especial de la casa Kikkoman (en Europa distribuida por Appel) tan suave que se puede tomar directamente del envase o diluyéndola previamente en agua.

Garum (BF)

El Garum es una salsa milenaria también denominada GAROS GRIEGO o MORRI-LIQUAMEN, El Garum se obtenía macerando unas vísceras y trozos de
pescado, curados en salmuera y hierbas aromáticas. (Hay unas formulas parecidas en el pissolat nizardo*, anchoyade* y el nuoc-man vietnamita).
El mejor Garum era el fabricado en Cartagena con caballas, pero también se
hacia con sábalo, morralla (alevines de anchoa y sardina), salmón y sardinas.
Existían diferentes variantes, mezclado con agua (Hidrogarum), con vino (Denagarum), con vinagre (Oxigarum), con aceite (Oleagarum), con pimienta
(Pieragarum), etc.
Este condimento fue muy empleado por los antiguos griegos, fenicios y romanos, (por los Arabes también) y hoy en ida bajo otras denominaciones es
consumido también un sucedáneo parecido.

EL GARUM EN LA ESPAÑA ARABE-
El Liquamen era una mezcla de pescados con las entrañas haciendo una masa y
fermentados, una vez en sazón se colocaban en una vasija o cesta y el liquido filtrado se conocía como Garum, el resto una vez extraído el Garum

se conocia como ALLEC que era un producto menos refinado.
Al final de la estancia de los Arabes en España El Garum empieza a simplificarse bajo el termino de MORRI, para denominar solamente el de pescado, que marcó el comienzo del nuevo método de garums de pan en pastillas al estilo ibérico. El Garum de cereal sustituyo completamente al de pescado.
El garum de pan, se hacia con harina de cebada amasada sin sal, una vez bien amasada se hacían unas tortas se envolvían en hojas de higuera y se secaban expuestas al sol.
El Garum de mosto, se amasaba harina de trigo con miel, se secaba al fuego, posteriormente se desmenuzaba y se ponía en una pota donde se le añadía mosto de uva, calabaza de cidra, piña de pino y hierbas aromáticas se ponía al calor de la lumbre durante una noche, una vez cocinado se guardaba en una vasija que se cubría con aceite para preservarlo de la

humedad.

GARUM al estilo Leonardo Da Vinci
Tomad entrañas de truchas en salmuera mezcladlas con migas de pan, perejil, hierbas aromáticas (frescas), pimienta y yema de huevo y una vez bien amasado extender sobre el conjunto una polenta crujiente. (Polenta mezcla de harina de trigo y agua secada al sol en su versión antigua antes de la llegada del maíz a Europa hoy en día se hace con harina de maíz). Leonardo Da Vinci gustaba mucho de este plato

Receta de ALIÑO DE MOSTAZA

Ingredientes:

· vaso de aceite de oliva (1/2)
· un chorrito de mostaza
· limones (2)
· dientes de ajo (3)

Tiempo:

Preparación:

Se pelan y cortan a trozos grandes los dientes de ajo y se echan en un vaso o un bol. Se exprime sobre ellos el zumo de los limones y después se echa el aceite y el chorrito de mostaza (no demasiada).

Se deja reposar durante 20 minutos para que coja el sabor de los ajos y luego se pincha con un tenedor un trozo de ajo y se bate bien todo junto. Se retiran los trozos de ajo y se echa sobre la ensalada justo antes de servirla.

Salsa all i oli.

Ingredientes:

- 4 dientes de ajo.
- 2 dl. de aceite.
- Unas gotas de limón.
- Sal.
- Una yema de huevo.

Preparación:

- En un mortero se machacan los dientes de ajo y se añade la yema de huevo se mezcla y poco a poco se añade el aceite sin dejar de remover.
- Se echan algunas gotas de limón.
- Al final se sazona con sal.

Salsa ali-oli:

Ingredientes:

- 8 dientes de ajo
- 2 yemas de huevo
- 3 dl. de aceite
- una pulgada de sal
- 1/2 limón

Preparación:

Majar el ajo en un mortero; incorporar las yemas así como la sal a la pasta así obtenida; seguidamente, ir vertiendo el aceite gota a gota mientras se sigue removiendo con la mano de almirez. Mantener la salsa a consistencia cremosa agregándole de vez en cuando unas gotas de zumo de limón (constituyendo éste el elemento ácido de la preparación) y de agua tibia.

salsa barbacoa.

Ingredientes:

- Tres o cuatro pizcas de comino, de tomillo, de romero y de orégano.
- Tres dientes de ajo pelados.
- Aceite de oliva.
- 3 guindillas yuna pizca de pimentón.
- Salsa de tomate 2 cucharadas.
- Sal.

Preparación:

- En un vaso de mini primer poner medio vaso de los de agua de aceite, añadir todos los ingredientes y mezclar bien; debe de quedar una salsa homogénea, pero fácil de mover y aceitosa.

- Con esta salsa se puede utilizar para carnes, .. a la barbacoa o parrilla. Se unta previamente y se asan a continuación.

- Guardar el tarro en la nevera, puede durar por lo menos 15 ó 20 días.

SALSA BEARNESA

Ingredientes:

200 gr. de queso blanco descremado
3 yemas de huevo
3 escalonias
½ vaso de vino blanco seco
2 c.s. de vinagre de manzana
unas hojas de estragón
sal y pimienta

Preparación:

1. Picar las escalonias, ponerlas en un cazo con el vino y el vinagre, llevar a ebullición y dejar reducir.
2. Fuera del fuego añadir las yemas de huevo.
Poner el cazo al baño Maria, sin dejar de remover hasta que se forme una crema.
3. Fuera del fuego sazonar con sal y pimienta, añadir el estragón. Una vez tibia la salsa añadir el queso y batir hasta que quede homogénea .

Perfecta para pollo y pavo asados o hervidos.
Para pescados reemplazar el estragón por zumo de limón.
Para ternera asada, reemplazar el estragón por pimienta verde.

Salsa Bechamel:

Con esta salsa se puede elaborar desde una fina crema de verduras (espinacas es la que mejor queda) hasta las típicas croquetas. Todo depende del tipo de espesor que le demos a la masa. Vamos a explicar primero lo que es un salsa bechamel ligera..

Ingredientes:

- 50 gr. de mantequilla
- 70 gr. de harina
- 1 litro de leche
- nuez moscada
- sal y pimienta

Preparación:

Derretimos la mantequilla con la harina con la harina y dejamos que cueza un poquito. Cuidado, no se pegue al fondo de la cazuela.

Vamos añadiendo poco a poco la leche que previamente hemos cocido y está muy caliente. Al principio se nos hará un poco espesa, pero a medida que vamos añadiendo leche se va aligerando. Dejamos hervir un pequeño rato. Nos quedará una crema ligera, de suave textura. Rectifiquemos de sal y pimienta. Añadimos nuez moscada.

Esta salsa es la base para un montón de elaboraciones. Desde todo tipo de pasta fresca, lasagna, espaguettis, hasta salsa donde añadimos distintos ingredientes a esta base.

Salsa bechamel.

Ingredientes:

- 30gr. de mantequilla.
- 40gr. de harina.
- $\frac{1}{2}$ cebolla cortada a trocitos.
- $\frac{1}{2}$ litro de leche.
- Sal.
- Nuez moscada.

Preparación:

- Se fríe en una sartén antiadherente la cebolla con la mantequilla, añadimos la harina y movemos durante un minuto.
- Se añade la leche natural o fría, sin dejar de remover hasta que hierva.
- Sazonamos con sal y nuez moscada.

Salsa Blanca

Ingredientes:•500 ml de leche. •30 gr. de manteca o margarina. •30 gr. de harina. •nuez moscada. •sal.

Preparación:•Derretir la manteca en la olla. •Mezclar la leche preferentemente tibia con la harina, agregarla a la olla. •Cocinar revolviendo hasta que rompa el hervor y tome consistencia de crema. •Sal y nuez moscada a gusto

BOLOGNESA

Ingredientes:•4 tomates. •1 cebolla. •1/2 morron. •150 gr. de carne picada. •sal. •aceite.
Preparación:•Hervir los tomates para pelarlos, y luego picarlos. •Picar la cebolla y dejarla dorar junto con la carne picada en una sarten con poco aceite. •Agregar los tomates y el morrón cortado chiquito a la sartén. •Sal a gusto.
Suave

Ingredientes:•250 ml. de leche. •15 gr. de manteca o margarina. •15 gr. de harina. •250 ml. de crema de leche. •50 ml. de puré de tomate. •100 gr. de queso rallado. •100 gr. de jamón cocido. •sal.

Preparación:•Derretir la manteca en la olla. •Mezclar la leche preferentemente tibia con la harina, agregarla a la olla. •Cocinar revolviendo hasta que rompa el hervor y tome consistencia de crema. •Agregarle la crema de leche, el puré de tomatesy el jamón cocido cortado en daditos. •Sal a gusto. •Dejar hervir nuevamente. •Cuando la pasta elegida esta "al dente" colarla, ponerla en una bandeja, junto con la salsa y espolverear con abundante queso rallado. •Dejarla gratinar unos minutos en el horno a fuego fuerte.
Cuatro Quesos
Ingredientes:•100 ml de leche o crema de leche. •150 gr. de queso mozarella o cuartirolo. •150 gr. de queso gruyere o pategras. •50 gr. de queso roquefort. •100 gr. de queso regianito o parmesano rallado. •sal.
Preparación:•Cortar los quesos en pequeños trocitos para que se derritan más facilmente. •Poner en la olla la leche y los quesos. •Esperar que se derritan completamente los quesos. •Agregar el queso rallado (regianito o parmesano) y revolver, si la consistencia de la salsa aún es muy chirla, agregarle un poco de harina para espesarla . •Sal a gusto.

SALSA CALIFORNIA

Ingredientes:
200 gr. de queso desnatado en crema
½ aguacate maduro
1 cebolleta tierna
zumo de 1 limón
eneldo fresco picado
sal y pimienta.

Preparación:
1. Picar la cebolla finamente.
2. Batir el queso y mezclarlo con la carne del aguacate hasta que quede una crema homogénea.
3. Mezclar con la cebolleta picada y sazonar con sal, pimienta y eneldo picado.

Para ensaladas, verduras crudas y asadas en barbacoa.

Salsa de cabrales

INGREDIENTES:

- Queso de cabrales,
- Sidra o vino blanco,
- $\frac{1}{2}$ vaso de nata,
- 1 dado de jugo de carne,
- Sal y Pimienta

ELABORACIÓN:

Coja un trozo de queso de Cabrales, macháquelo y póngalo a calentar en una sartén con un poquito de vino blanco o de sidra si dispone de ella. Remueva hasta que esté bien disuelto

Déjelo reducir procurando que no se queme hasta que esté no muy suelta.

Añada un chorro de nata, mezcle bien y deje reducir nuevamente.

Añada el dado de jugo de carne. Rectifique de sal y añada pimienta al gusto

Salsa de mostaza

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mostaza.
- 1 yema de huevo.
- 1 cucharada de harina.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 1 tacita de caldo.

Preparación:

- Poner en un cazo la mantequilla y la harina, rehogar bien, añadir a continuación el caldo. Remover para que no se formen grumos y cocer unos minutos.
- Retirar del fuego añadir la yema de huevo y mezclar bien. Poner al fuego de nuevo hasta que hierva.
- Retirar y añadir la mostaza, removiendo hasta que esté homogénea. Servir caliente.
- Sirve para toda clase de pescados en especial cocidos y a la plancha.

Salsa de tomate:

Ingredientes:

- 1 kg. de tomates maduros
- 3 cebolla
- 1 puerro
- 2 ajos
- 100 gr. de aceite de oliva

Preparación:

Esta salsa nos va a servir como base para elaborar muchas salsas o guisos.

Primero escogemos unos tomates que estén muy maduros, de los que son en forma de pera mejor.

Sofreímos la verdura con el aceite y después añadimos los tomates. Dejamos que se vayan haciendo lentamente.

Después trituramos el conjunto y dejamos reposar. Pasamos por un colador a conciencia.

La salsa debe hacerse durante mucho tiempo y a fuego muy lento.

Rectificar de sal y de azúcar.

SALSA DE YOGUR

Ingredientes:

1 yogur natural
el zumo de un limón
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de mostaza a la antigua (con el grano de mostaza)
perejil trinchado
sal y pimienta

Preparación:

Mezclar y batir todos los ingredientes hasta obtener una salsa homogénea

Ideal para verduras cocidas o crudas y ensaladas.

ESPINACA

Ingredientes: •250 ml. de leche. •15 gr. de manteca o margarina. •15 gr. de harina. •250 ml. de crema de leche. •1/2 planta de espinaca o acelga. •estragón. •sal.

Preparación: •Hervir la espinaca en una olla aparte hasta que este blanda, escurrirla al máximo, picarla muy bien con cuchillo. •Derretir la manteca en la olla. •Mezclar la leche preferentemente tibia con la harina, agregarla a la olla. •Cocinar revolviendo hasta que rompa el hervor y tome consistencia de crema. •Agregar la crema de leche, la espinaca cortada y estragón a la olla. •Dejar hervir nuevamente. •Sal a gusto.

Salsa holandesa

INGREDIENTES:

- 2 yemas de huevo
- 50 gms.de mantequilla
- Sal
- Pimienta blanca
- Vinagre de vino blanco
- unas gotas de zumo de limón

ELABORACIÓN:

Funda la mantequilla sin que hierva y resérvala.

En un recipiente al baño maría coloque las yemas con el vinagre y unas gotitas de de zumo de limón.

Batir hasta que empiece a espumar.

Añada la mantequilla clarificada sin dejar de batir y poco a poco

Añada sal y una pizca de pimienta blanca.

SALSA ALI – OLI

Ingredientes

1 diente de ajo.
1 yemas de huevo.
Aceite de oliva.
Sal.

Preparación:

Pelamos el diente de ajo, y si este es muy grande le quitamos la parte más verde del centro. Lo troceamos y lo echamos al mortero, lo majamos hasta que quede una pasta.
Añadimos la yema de huevo, totalmente separada de la clara y vamos mezclando con la pasta de ajo hasta que tenga una consistencia uniforme (un buen rato mezclando).
Una vez que lo tenemos totalmente mezclado, vamos añadiendo muy poco a poco pequeños chorritos de aceite, revolviendo (siempre en el mismo sentido) hasta conseguir que ligue perfectamente antes de añadir otro chorrito de aceite.
Por último y al final añadimos una pizca de sal al gusto y removemos ligeramente.
Esta salsa, además de los ingredientes citados, necesita buenas dosis de paciencia y tranquilidad. Es relativamente fácil que se corte (hasta al más experto le puede pasar), en ese caso lo mejor es empezar de nuevo.

SALSA BRAVA

Ingredientes (4 personas)

1 cebolla.
1 cabeza de ajo.
½ kg. De harina.
50 grs. De pimentón picante.
½ bote de mostaza.
1 kg de tomate frito.
2 o 3 guindillas.
Sal.

Preparación:

Se pican la cebolla y los ajos muy menuditos. Se fríen en una sartén, cuando esta dorado se añade el pimentón, se refríe y se echa el tomate y la sal. Se deja freír un ratito y se echa la harina que se ha disuelto en agua previamente para que no forme grumos, se echa la mostaza y las guindillas, se deja espesar, y se pasa por la batidora hasta que este totalmente triturado.

SALSA BECHAMEL

Ingredientes (4 personas)

50 grs. De mantequilla.
3 cucharadas de harina.
2 vasos de leche.
Sal.

Preparación:

En una cacerola ponemos la mantequilla, la fundimos y añadimos la harina. Rehogamos todo y añadimos la leche poco a poco, removiendo con una barilla para que no se formen grumos. Ponemos la sal y removemos hasta que espese a nuestro gusto.

SALSA CHIMICHURRI

Ingredientes (4 personas)

½ pimiento rojo.
1 vasito de vino.
1 cucharada de vinagre.
1 cebolla pequeña.
1 diente de ajo.
½ cucharadita de pimentón dulce.
½ cucharadita de pimentón picante.
1 hoja de laurel.
Un poco de pimienta molida.
Un poco de orégano.
½ taza de aceite.
Sal.

Ingredientes:

Se pica todo muy menudito y se mezclan todos los ingredientes, se echa en un cuenco y se mete en el microondas por espacio de dos minutos a la máxima potencia, transcurrido este tiempo, se retira del microondas y se deja reposar la salsa, que se servirá fría acompañando carnes.
Esta salsa es típica de Argentina.

SALSA MOJO PICÓN

Ingredientes

½ cucharadita de cominos.
4 dientes de ajo.
1 guindilla seca o pimienta colorada.
1 cucharadita de pimentón.
2 cucharadas de aceite de oliva.
2 cucharadas de vinagre.
Sal y agua.

Preparación:

Majamos en un mortero los cominos, los dientes de ajo, la guindilla y la sal, cuando este bien majado se añade el pimentón (picante si se quiere más picón), se revuelve todo muy bien y se le echa el aceite sin dejar de revolver. Cuando todo este bien unido se añade el vinagre y un poco de agua (según lo fuerte que se quiera), continuamos revolviendo hasta obtener una consistencia uniforme.

SALSA MOJO PICON CANARIO.

Ingredientes

1 cabeza de ajos.
20 cucharadas de aceite.
3 cucharadas de vinagre.
3 pimientas piconas.
1 cucharadas de pimentón.
Cominos.
Sal gorda.

Preparación:

Hacemos un majado en un mortero con los ajos, los cominos, las pimientas limpias de granillas y sal gorda.
Cuando finalicemos añadimos el pimentón y lentamente vamos añadiendo el aceite y el vinagre.
Formaremos una pasta ligera o espesa, al gusto.
Lo conservamos en un lugar fresco o en la nevera.
Este mojo acompaña muy bien con asados de carne.

SALSA MOJO VERDE

Ingredientes

½ cucharadita de cominos.
4 dientes de ajo.
Cilantro o perejil
3 cucharadas de aceite de oliva.
3 cucharadas de vinagre.
Sal y agua.

Preparación:

Majamos en un mortero los cominos, los dientes de ajo, el cilantro o el perejil picados (uno de los dos) y la sal, cuando este bien majado se revuelve todo muy bien y se le echa el aceite sin dejar de revolver.
Cuando todo este bien unidos se añade el vinagre y un poco de agua (según lo fuerte que se quiere), continuamos revolviendo hasta obtener una consistencia uniforme.

SALSA MOJO DE CILANTRO

Ingredientes

1 cabeza de ajos.
1 pimienta verde.
3 cucharadas de vinagre.
10 cucharadas de aceite.
Cominos.
Cilantro.
Sal gorda.

Preparación:

Hacemos un majado con las cabezas con los ajos, la pimienta, limpiamos las granillas, cominos, cilantro y la sal gorda.
Finalmente añadimos el aceite y el vinagre lentamente.
Lo conservamos en un lugar fresco o en la nevera.
Este mojo acompaña bien a los pescados de cualquier forma preparados.

SALSA MOJO DULCE

Ingredientes

3 cabezas de ajos.
Vinagre.
Aceite
Agua.
Azúcar.
Comino.
Cilantro.

Preparación:

Hacemos un majado con los ajos, el cilantro, los cominos y la sal gorda. Finalmente añadimos una cucharada de vinagre, aceite, azúcar y agua. Lo mezclamos bien y lo conservamos en la nevera tapado.

SALSA MOJO DE TOMATES ASADOS

Ingredientes

4 cabezas de ajos.
2 tomates.
Aceite.
Vinagre.
Agua.
Cominos.
Cilantro.
Sal.

Preparación:

Hacemos un majado con los ajos, cominos y sal gorda.
Los tomates los asamos y los limpiamos de piel y pipas. Los añadimos al majado junto con un chorrito de aceite, vinagre y agua. Lo mezclamos bien hasta que esté todo bien unido, lo conservamos en la nevera.
Este mojo acompaña muy bien a los pescados y a las patatas arrugadas.

SALSA MOJO DE VINO

Ingredientes

2 cabezas de ajos.
1 pimienta picona.
1 vaso de vino.
1 taza de aceite.
½ vaso de vinagre.
Miga de pan.
Orégano.
Sal gorda.

Preparación:

Hacemos un majado, con los ajos, el orégano, la pimienta picona.
Emborrachamos la miga de pan con el vino y lo añadimos al majado.
Lo escarchamos bien y añadimos las especies. Removemos bien hasta que todo esté bien unido.
Este mojo lo utilizaremos cuando vayamos a guisar pescado, antes de terminar el pescado en su hervor le añadimos este mojo.

SALSA DE TOMATE

Ingredientes

1 kg. De tomates.
1 cebolla.
1 diente de ajo.
1 chorrito de vino blanco.
Aceite de oliva.
Perejil, sal y azúcar.

Preparación:

En una sartén sofreímos en un poco de aceite la cebolla muy finamente picada a fuego muy lento para evitar que se dore. Cuando la cebolla este muy bien hecha añadimos los tomates sin piel troceados, así como el ajo y el perejil machacados en el mortero y el chorrito de vino blanco.
Mantenemos al fuego removiendo de vez en cuando hasta que los tomates estén hechos y todo este lo suficientemente espeso. Pasamos por un tamiz o pasapurés y volvemos a echarlo a la sartén con un poquito más de aceite caliente, sal y una pizca de azúcar para quitar la acidez, dejamos cocer un rato más y ya esta lista.

SALSA TÁRTARA

Ingredientes

1 taza de mahonesa.
2 yemas de huevo duro.
1 cucharada de mostaza.
2 pepinillos en vinagre picados.
2 cucharadas de alcaparras en vinagre.
Perifollo, estragón.
Perejil picado.

Preparación

Se mezclan todos los ingredientes y se pasan por la batidora, hasta obtener una masa homogénea, y fina.
Esta salsa es ideal para acompañar con carnes y pescados al horno o a la parrilla.
También va muy bien con algún entrante elaborado a base de marisco.

SALSA DE TOMATE

Ingredientes (4 personas)

1 cebolla.
2 dientes de ajo.
5 tomates maduros.
Aceite, sal y azúcar.

Preparación:

En una satén con aceite añadimos la cebolla picada, los dientes de ajo, los tomates troceados, una pizca de sal y una pizca de azúcar. Lo dejamos cocer lentamente unos 30 minutos.
Una vez listo el tomate, lo pasamos por el pasapurés.

SALSA VINAGRETA

Ingredientes

3 cucharadas de aceite de oliva.
1 cucharada de vinagre.
Sal.

Opcionales:

Mostaza, pimienta.
Cebolla, pepinillos.
Perejil, huevo cocido, etc.

Preparación:

Mezclar en un recipiente el aceite, el vinagre y la sal hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea, Las cantidades indicadas se pueden aumentar, pero manteniendo aproximadamente la misma proporción.
Una vez realizada esta vinagreta básica, se puede añadir los demás ingredientes siempre finamente picado. Teniendo en cuenta que si queremos que tenga mostaza conviene disolver esta con el aceite antes de añadir el vinagre y la sal. Y si queremos echar huevo cocido queda mejor triturando con un tenedor la yema y mezclándola con la vinagreta básica para después añadir los demás ingredientes incluida la clara picadita.
En cualquier caso la vinagreta admite otros muchos ingredientes que dependen del gusto y la imaginación de cada uno.

SALSA VINAGRETA DE COGOLLOS

Ingredientes (4 personas)

2 cogollos.
1 pimiento verde.
1 cebolleta
Aceite de oliva 0,8º (1/8 litro)
Pimienta recién molida, sal y vinagre de sidra.

Preparación

Se cortan los cogollos, el pimiento la cebolla. Se mezcla con el aceite, la sal, la pimienta y el vinagre y se pasa todo junto por la batidora.
Cuando este todo triturado forma una crema que tendremos que pasar por el chino, o tamizarla.
Ya esta lista, se utiliza para aliñar diversas ensaladas.

Ali-oli

Ingredientes (4 personas):
- 4 dientes de ajo
- 125 ccs de aceite de oliva
- 1 chorrito de vinagre o limón
- 1 pizca de sal

Instrucciones de elaboración:
En un mortero se manchacan los ajos con la sal y se va añadiendo el aceite sin dejar de remover hasta formar una masa uniforme,
se adereza con un chorrito de vinagre o si se prefiere se le añaden unas gotas de limón según gustos
Si se opta por el limón la mezcla durará más.

Salsa Vinagreta "1"

Ingredientes:

- Vinagre
- Sal
- Aceite
- Perejil
- 2 Huevos

Preparación:

La proporción es una cucharada sopera de vinagre con un pellizco de sal y tres cucharadas soperas de aceite.

Se disuelve la sal con el vinagre y se añade el aceite, batiendo bien con un tenedor.

En el momento de servirse, se añade perejil picado y los dos huevos duros picaditos. Tambien se pueden agregar un poco de mostaza, cebolla muy picada y alcaparras picadas.

SALSA DE CABRILLAS
REFRITO
Cabrillas,Especies de Caracoles,Guindilla y Sal
-PAN Frito,Cebolla,Pimiento,Pimiento molido,y vino Blanco
Se lavan bien las Cabrillas, y se echan a la Olla con agua fria,se deja un ratito para que las cabrillas salgan y luego se pone el fuego muy bajito, el filo de la olla se unta con limon para que no se salgan,y cuando hierven se le quita la espuma, y se le echa sal y las muñequillas con las especies cuando estan tiernas. En una sarten se hace el refrito con, el pan,cebolla,pimiento,ajo,pimiento molido, se refrie y se pasa todo por la turmix, luego se echa las cabrillas con el refrito y se le añade un poco de caldo de la cocioón y vino blanco hasta que todo alla cojido sabor Se le puede añadir,tambien tomate triturado

Salsa de Tomate con Cebolla y Vino

Ingredientes:

- 1 Kg. de Tomates maduros
- 3 cucharadas de Aceite frito
- 1 Cebolla mediaa
- 3 cucharadas de Vino blanco
- 1 cucharadita de Azucar
- Perejil
- 1 diente de Ajo
- 1 hoja de Laurel
- Sal

Preparación:

En una sartén se pone el aceite frito a calentar.

Cuando esta en su punto, se añade la cebolla picada y se deja dorar. Entonces se echan los tomates
pelados, cortados y quitadas las simientes, el perejil, el laurel, el ajo y el vino.

Con el canto de una espumadera se machacan los tomates y se dejan cocer durante unos quince
minutos a fuego lento.

Una vez cocido, se pasa por el pasapurés. Se anade entonces el azucar, moviendo bien, y luego la sal.

Salsa Alioli

Ingredientes:

• 2 Huevos
• 1/2 litro de Aceite
• 2 cucharadas de Vinagre o zumo de Limón
• Sal
• 3 dientes de Ajo

Preparación:

Primero, se hace una mayonesaespesa.
Aparte, en un mortero, se machacan unos tres ajos con algo de sal.
Una vez hechos puré, se va añadiendo la mayonesa poco a poco y se sirve.

Salsa Española

Ingredientes:
• 1/4 de Carne troceada sin grasa
• 1 hueso de Codillo
• 3 cucharadas de Aceite
• 1 cucharada de Harina
• 1 Cebolla mediana picada
• 3 Zanahorias medianas
• Perejil
• 1 diente de Ajo
• 1 hoja de Laurel
• Clavo
• 3 vasos de Agua, Sal
Preparación:
En un cazo se pone el aceite a calentar, poniendo la cebolla a dorar, dando vueltas con una cucharada
de madera.
Se añnaden los trozos de carne, se rehoga bien y luego se agregan las zanahorias en cuadritos. Se
revuelve durante cinco minutos añnadiendo entonces el agua fria, el perejil, el ajo, la hoja de laurel, el
clavo y el hueso de codillo. Se deja cocer a fuego lento durante 30 minutos. Se saca el hueso de codillo
y se pasa la salsa por el chino. Se vuelve a poner en un cazo, moviendo bien. Se rectifica de sal y se
deja cocer a fuego lento hasta conseguir el espesor que convenga.

Salsa de Vino Blanco

Ingredientes:
• 1 Cebolla mediana
• 1 cucharada de Harina
• 3 cucharadas de Aceite
• 2 Tomates medianos
• 1 vaso de Vino blanco
• 1 vaso de Agua
• 1 cucharadita de Extracto de Carne
• 100 gr. de Jamón serrano picado
• Sal, Pimienta
Preparación:
En una sartén se pone el aceite a calentar.
Se pela y se pica la cebolla, y se echa en el aceite, removiendo hasta que empiece a dorarse (unos
siete minutos). Se añade entonces la harina y, un par de minutos mas tarde, los tomates lavados, en
trozos y quitadas las simientes.
Se refrie todo durante cinco minutos, y se agrega el vino y el agua. Se deja cocer diez minutos a fuego
lento, y se pasa por el pasapures. Se incorpora el jamón picado y se cuece a fuego lento durante tres
minutos. Despues se conserva el calor, pero sin cocer la salsa.
En el momento de servir, se pone el extracto de carne y un pellizco de pimienta.

Salsa Frenchi

Ingredientes:
• Nata liquida.
• Bovril (concentrado de carne).
• Nueces (en trocitos)
• Piñones (sin la cascara)
• Pasas (a ser posible de las pequeñas sin pipas)

Preparación:
Una vez que esta cocida la pasta, se echa en una cacerola (la misma en la que se ha hervido, pero si el
agua, claro) y se le añade la nata (bastante) y una cucharada de Bovril. Se mezcla bien hasta que coja
color marrón la nata, y se le añaden las nueces, piñones y pasas. Y ya está. Buen provecho.