

## Salsa al jerez

Ingredientes:

1 vaso de jerez

100 g de azúcar

4 yemas

1 vasito de agua

### Preparación

Ponemos al fuego en un cazo el jerez con el azúcar y el agua, que hierva 10 minutos. Batimos las yemas hasta que estén espumosas y añadimos el almíbar poco a poco, removiendo constantemente y hacia el mismo lado con una cuchar de madera para que no se corten; lo acercamos al fuego muy bajo hasta que espesen. En ese momento, la salsa ya está lista para bañar.

## Salsa al ron

### Ingredientes:

4 yemas

1 vaso de los de vino de ron

1 vaso de los de vino de agua

1 cucharilla de maizena

100 g de azúcar

### Preparación

En un cazo ponemos al fuego el agua, el ron y azúcar, que hierva 5 minutos. Batimos las yemas muy bien, que nos queden cremosas, agregamos la maizena y lo mezclamos muy bien, que no quede ningún grumo. Entonces, echamos el almíbar poco a poco, sin parar de remover con una cuchara de madera y siempre al mismo lado para que no se corten. Ponemos al lado del fuego hasta que espese, pero sin que hierva.

## Salsa de albaricoque

### Ingredientes:

200 g de mermelada de albaricoque

1 vasito de los de vino de azúcar

1 vasito de los de vino de agua

### Preparación

En un cazo ponemos al fuego un vasito de agua y otro de azúcar, que cueza 10 minutos. A continuación, le añadimos la mermelada y lo dejamos cocer 2 minutos más; después, lo pasamos por el chino para que la salsa quede fina. Se puede servir fría o caliente.

## Salsa de café con nata

### Ingredientes:

2 cucharadas de extracto de café  
1 vaso de nata líquida  
150 g de azúcar  
2 copas de licor de café  
1 cucharadita de gelatina

### Preparación

En un cazo ponemos al fuego el azúcar y el licor, dejando que cueza 5 minutos para que el azúcar nos quede cómo un jarabe. En un vaso disolvemos el café y la gelatina con 4 cucharadas de agua, lo agregamos al jarabe junto con la nata, mezclando todo muy bien, y lo dejamos enfriar. Sirve para bañar y adornar.

## Salsa de chocolate al brandy

### Ingredientes:

250 g de chocolate sin leche

2 copas de brandy

2 copas de agua

### Preparación

En un cazo ponemos al fuego suave el chocolate rallado, el brandy y el agua, removiéndolo hasta que nos quede una salsa fina. Una vez que se retira, ya se puede utilizar.

## Salsa de frambuesa

### Ingredientes:

300g de frambuesas  
100 g de azúcar  
1 copa de licor de moras  
1 cucharadita de gelatina

### Preparación

En un cazo ponemos las frambuesas limpias y lavadas, con el azúcar y el licor, que cueza 15 minutos a fuego lento. Pasado el tiempo, se pasa por el chino y se añade la gelatina con dos cucharadas de agua templada. Antes de que esté fría se adorna o se baña con la salsa el plato elegido.

## Salsa de fresa

### Ingredientes:

300 g de mermelada de fresa  
100 g de azúcar  
1 cucharilla de gelatina de fresa  
1 copita de Cointreau  
1 copita de agua

### Preparación

Se pone en un cazo al fuego la mermelada, el agua y el licor, y se deja cocer 10 minutos. Pasado el tiempo se retira del fuego y se agrega la gelatina con dos cucharadas de agua templada; en ese momento, ya está lista para usarla.

## Salsa de frutas

### Ingredientes:

$\frac{1}{4}$  l de jugo de piña (el zumo de una lata grande)

100 g de azúcar

1 cucharilla de maizena

2 huevos

1 copa de licor de manzana

### Preparación

En un bol batimos los huevos con el azúcar, la maizena y el jugo de piña durante 2 minutos. Lo ponemos en un cazo al fuego suave, removiéndolo sin parar hasta que espese, lo retiramos del fuego y añadimos tres rodajas de piña cortadas a trocitos muy pequeños. SE DEJA ENFRIAR. Esta salsa se puede usar para fondo y también para bañar.

## Salsa de higos

### Ingredientes:

200 g de higos blancos

100 g de azúcar

1 copa de anís dulce

1 copa de agua

### Preparación

Limpiamos los higos y los ponemos en un cazo con el azúcar, el anís y el agua a fuego suave, para que cueza 15 minutos. Pasado este tiempo, lo retiramos y pasamos la salsa por la batidora. Se deja enfriar antes de usarla.

## Salsa de limón caliente

### Ingredientes:

El zumo de tres limones

Ralladura de limón

1 cucharilla de maizena

250 g de azúcar

$\frac{1}{4}$  l de agua

3 yemas

### Preparación

Ponemos el agua con el azúcar al fuego, que hierva 5 minutos. Batimos las yemas hasta que estén espumosas. En un vaso con el zumo mezclamos la maizena y la ralladura de un limón, agregamos las yemas, sin dejar de remover con una cucharada de madera

(siempre al mismo lado para que no se corten las yemas). Ponemos la salsa al fuego muy bajo hasta que espese pero sin hervir.

## Salsa de naranja

### Ingredientes:

150 g de mermelada de naranja dulce

1 vasito de azúcar

1 vasitode agua

### Preparación

En un cazo ponemos al fuego el vasito de agua y el azúcar, que cueza 10 minutos. Tras añadir la mermelada, lo cocemos 5 minutos más. Después pasamos la salsa por el chino. Se sirve fría o caliente.

## Salsa de vainilla a la almendra

### Ingredientes:

1 cucharada de vainilla  
1/2 l de leche  
150 g de azúcar  
3 huevos  
1 copa de whisky  
1 cucharilla de maicena  
50 g de almendra picada

### Preparación

Ponemos en un cazo la leche con el azúcar al fuego, que hierva 5 minutos. Batimos los huevos hasta que estén cremosos. Añadimos al jarabe el whisky y la vainilla, y agregamos poco a poco los huevos batidos con la maizena, removiendo con una cuchara de madera continuamente hasta que espese, pero sin que hierva. Se retira del fuego y se deja enfriar, aunque también se puede servir caliente, como se desee. Espolvorear por encima con almendra.