

SALSAS MADRES

BECHAMEL:

La bechamel o salsa blanca es una salsa, más bien espesa, cuyo origen se le atribuye a la cocina francesa e italiana.

Se elabora añadiendo un roux blanco (una harina sofrita en una grasa que, por regla general, es mantequilla o margarina) A UNA LECHE SABORIZADA, Esta salsa se ha popularizado por su uso en la elaboración de platos gratinados que contienen pasta y/o verduras, solas o con carne o pescado, tanto en las cocinas profesionales como amateur. Hoy en día es tan popular que puede encontrarse envasada (generalmente en tetrapack) y lista para ser empleada en la zona de refrigerados de tiendas de alimentación. La receta de esta salsa no se ha modificado sustancialmente a lo largo de los años, aunque el número de ingredientes que se le pueda incorporar para enriquecer su sabor haya ido en aumento. La salsa bechamel es una "salsa madre", base de muchas otras salsas.

Ingredientes:

- 1lt. Leche líquida entera
- 1 (una) Cebolla blanca entera (mediana) Aprox. 220gr
- 3 (unid) Clavo de olor
- 6 (unid) Pimienta Negra entera
- 0.5gr Nuez moscada molida
- 2 (unid) Hojas de laurel
- 200gr Roux claro
- Sal

Preparación:

Poner la leche a fuego medio con la cebolla cloute (clavo de olor insertado en el nudo de la cebolla), la pimienta negra, la sal y la hoja de laurel, cuando la cebolla este acitronada (transparente) retiramos con una espumadera todos los ingredientes posibles, apagamos y espesamos con el roux, sumamente importante incorporar el roux cuando la leche este apagada, ya que de lo contrario se formaran grumos de harina en la leche. Aromatizamos con la nuez moscada. Y rectificamos de sal. No debe quedar una salsa salada, al contrario, muy suave, más bien aromática.

ESPAÑOLA:

La salsa española (denominada también salsa café o salsa oscura) es una de las salsas madre de la cocina francesa. Técnicamente es una salsa elaborada a partir de un roux oscuro al que se le añade un vino generoso y un fondo oscuro, resultando una salsa habitual en el papado de platos de carne en la cocina española y muchas variantes más.

Ingredientes:

- 1 lt de fondo de vacuno especiado y clarificado
- 200 gr de roux oscuro
- 500ml Vino tinto
- Pasta de tomate al gusto (opcional)
- sal al gusto

Preparación:

realizar el roux en una olla profunda donde pueda caber toda mi salsa española, es un roux oscuro y debo dejar que se oscurezca la harina y la mantequilla primero, luego agregar el vino, dejar evaporar el alcohol, y por último el fondo a una temperatura caliente para que no me para la coccion de la harina y se formen grumos. inmediatamente batir todo y cocinar removiendo constantemente hasta obtener el brillo y la textura deseada, agregar pasta de tomate si quieres obtener un mejor color y una leve acidez que es muy rica. el vino también puedes agregarlo al fondo cuando lo estás calentando y funciona igual.

Salsas a Preparar:

Salsa Pomodoro o de tomate

Ingredientes:

- 1 kg de tomate maduro Concasse
- 100gr de cebolla.
- 100gr de puerro.
- 1 Diente de Ajo. Grande
- 50gr de zanahoria (opcional)
- Bouquet Garní (tomillo, laurel, salvia, romero)
- 40 gr Aceite de Oliva.
- 10gr Sal.
- 20 gr Azúcar. (Nivelar la acidez)

Preparación:

Lavamos los tomates, hacemos un corte de cruz en la base. Los escaldamos en abundante agua hirviendo durante 20 segundos, luego los refrescamos en agua helada y los pelamos. A continuación, los cortamos por su ecuador y retiramos las semillas para quedarnos solo con la pulpa. Cortamos la cebolla en brunoise, el puerro y el ajo también. (No me gusta ponerle zanahoria).

Los sofreímos en una olla con un poco de aceite de oliva, a fuego medio. Añadimos los tomates, sal y azúcar para corregir el punto de acidez deseado, luego el bouquet garní. Dejamos cocer durante 30 minutos aproximadamente removiendo de vez en cuando. Trituramos con una batidora eléctrica y rectificamos sal y pimienta.

para obtener la textura deseada de nuestra salsa podemos utilizar un poco de fondo de vegetales e ir batiendo hasta obtener brillo y textura deseada.

Salsa Holandesa:

Ingredientes

- 400gr de mantequilla (clarificar)
- 4 yemas de huevo
- 40 gr de vino blanco
- Sal a gusto (poco)

Preparación:

colocar en un bowl las yemas y batir a punto de cremado, puede ser en maquina o a mano.

Agregar la mantequilla clarificada mientras mantienen batiendo poco a poco hasta tener una textura de mayonesa, luego agregar el vino y al final la sal.

Veloute:

velouté significa aterciopelado y su denominación proviene de la textura final que posee esta salsa entre algo ligero y sedoso al paladar. La elaboración más genérica parte de un roux (mantequilla y harina en una salsa a partes iguales) que se mezcla con un caldo. originalmente de Ave.

Ingredientes

- 1 litro de fondo de Ave
- 100gr de roux claro o rubio
- sal a gusto

Preparación:

hacemos el roux mezclando 50 gr de mantequilla y 50 gr de harina sin polvo de hornear, dejamos cocinar para que la harina pierda su sabor de harina y solo aprovechemos su poder espesante, luego agregamos el fondo de ave poco a poco caliente para que no se formen grumos, hasta conseguir la textura deseada (con sal a gusto).