

# Salsas

- Salsa al Jerez
- Salsa Ali-Olí
- Salsa Curry
- Salsa Bechamel
- Salsa Blanca
- Salsa Cazadora
- Salsa Española
- Salsa Mayonesa
- Salsa Tártara
- Salsa Tomate
- Salsa Verde
- Salsa Vinagreta
- Salsa Vizcaína
- Salsa Roquefort
- Salsa Rosa



 **Magefesa**®

3

MINUTOS

## SALSA AL JEREZ

### INGREDIENTES

- Mantequilla
- Harina
- Caldo de carne
- 1 Copa de jerez

El jerez se presta muy bien para la confección de una magnífica salsa.

Ponemos en la rustidera la mantequilla con harina y la calentamos, hasta que la harina empiece a tomar color avellana.

Añadimos el caldo de carne hasta obtener una salsa cremosa, espesa más bien.

Sazonamos y añadimos las especias que nos gusten.

En el momento de servir, añadimos una capita de jerez muy aromático y seco.

Se puede poner un jerez abocado cuando va a acompañar a una preparación en la que puede haber pasas y otras frutas.

3

MINUTOS

## SALSA ALI-OLI

### INGREDIENTES

- 2 yemas de huevo
- 1 o 2 dientes de ajo
- Aceite
- Sal

En un mortero machacamos bien los ajos.

En un bol batimos los ajos, añadimos unas gotas de limón, las yemas de huevo y la sal, hasta alcanzar una masa uniforme.

Obtenida la masa, empezamos añadiendo el aceite, poco a poco primero unas gotas y a continuación un chorrito.

Hasta que consigamos la consistencia de una mayonesa

**4**

MINUTOS

**SALSA CURRY****INGREDIENTES**

- Mantequilla
- Cebolla
- Curry

Salsa obligada para muchos platos de la cocina India.

En una Sartén o cacerola, ponemos la mantequilla y la cebolla muy finamente picada.

Cuando, empieza a querer tomar color, añadimos un poco de harina y poquísimo curry.

El curry es una de las especias más fuertes.

**5**

MINUTOS

**SALSA BECHAMEL****INGREDIENTES**

- 50 grs. de mantequilla
- Aceite de oliva
- 75 grs. de harina
- 1 litro de leche
- Sal
- Nuez moscada

Ponemos en la Olla, la mantequilla, unas gotas de aceite y seguidamente la harina.

Mezclamos bien todo le damos unas vueltas a la masa formada.

A parte ponemos la leche a calentar. Antes de que rompa a hervir la vertimos poco a poco sobre la masa de grasa y harina de la Olla.

Revolvemos bien esta vez con una varilla.

Dejemos cocer a fuego suave durante 10 minutos, revolviendo de vez en cuando y sazonamos de sal y nuez moscada rallada.

Si la pasamos por un pasapurés MAGEFESA nos quedara más fina y sin grumos.

**4**

MINUTOS

**SALSA BORDELESA****INGREDIENTES**

- 250 c.c. de vino de Burdeos o Rioja
- 100 grs. de mantequilla
- 100 grs. de chalotas
- 1 cucharada rasa de harina
- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- Laurel
- Perejil

Una buena salsa de la cocina internacional que se hace con vino de Burdeos, pero que, hecha con buenos vinos de la Rioja, quedan también muy bien.

Ponemos en la Olla, la mantequilla con las chalotas. (Si no tenemos chalotas podemos sustituir por cebolla, ajo y puerro muy picadito y mezclado).

Esperamos que comience a dorarse y añadimos la harina, las especias elegidas en cantidad discrecional.

Añadimos el vino y como 50 c.c. de agua. Cerramos la Olla, contamos el tiempo indicado, pasado este, dejamos descomprimir y abrimos.

Pasamos todo el contenido por un pasapurés fino.

Si la salsa nos ha quedado ligera, le añadimos un poco de harina ligeramente frita (sin dorarse) en mantequilla y, si ha salido muy espesa, añadimos un poco de vino que empleamos anteriormente.

**3**

MINUTOS

**SALSA BLANCA****INGREDIENTES**

- 50 grs. de mantequilla
- Aceite de oliva
- 75 grs. de harina
- 1 litro de caldo
- Sal
- Nuez moscada

Se trata simplemente de una salsa bechamel (sin leche).

Sustituyendo la leche por caldo de carne, cuando acompañe a una carne o caldo de pescado, cuando el alimento a acompañar sea pescado.

**4**

MINUTOS

**SALSA CAZADORA****INGREDIENTES**

- 200 grs. de champiñones o setas
- 100 grs. de salsa de tomate
- 200 grs. de cebolla
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite,
- 1 cucharadita de harina
- Sal, pimienta, laurel y un poco de tomillo
- 1 pastilla de carne concentrada

Picamos bien los champiñones y la cebolla.

Ponemos en la Olla, la cebolla y los champiñones con un poco de aceite, cuando comience a dorarse añadimos la harina y rehogamos.

A continuación añadimos el vaso de vino blanco y un par de minutos mas tarde el tomate y un poco de caldo.

Por ultimo incorporamos las especias, cerramos la Olla, contamos el tiempo.

Pasado este abrimos la Olla y pasamos todo por un pasapurés MAGEFESA.

**8**

MINUTOS

**SALSA ESPAÑOLA****INGREDIENTES**

- Aceite
- Aceite o 100 grs. de mantequilla
- 200 grs. de zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- Pimienta
- 1 vaso de vino blanco
- 200 grs. de cebolla
- Perejil
- Tazón de caldo concentrado

Ponemos en la Olla, el aceite, la mantequilla, la cebolla, el ajo y la zanahorias muy picaditas, esperamos que se doren y, cuando la cebolla tiene color avellana, añadimos la harina.

Cuando se haya formado una masa espesa, añadimos el perejil, el ajo y la pimienta. En realidad, si es preciso, hay que echar una poco más de vino blanco, para que la salsa nos quede ligera.

Añadimos el tazón de caldo concentrado, cerramos la Olla, mantenemos la cocción el tiempo indicado, pasado este, dejamos descomprimir y abrimos.

Pasamos todo el contenido por un pasapurés fino. Tendremos una salsa más o menos espesa. Si la encontramos ligera, la podemos espesar haciendo lo siguiente:

En una sartén, ponemos un poco de mantequilla a fundir y, cuando está fundida, le añadimos un poco de harina, procuramos que se mezcle bien y no se dore; entonces añadimos un poco de la salsa que hemos obtenido y tendremos una salsa muy espesa, que añadiéndola al conjunto de salsa la espesara, la aligeramos con un poco de caldo.

**5**

MINUTOS

**SALSA DE MOSTAZA****INGREDIENTES**

- Mantequilla
- Cebolla
- Harina
- Vino blanco seco
- Agua
- 1 cucharada de mostaza

Ponemos en la Olla la mantequilla, la cebolla finamente picada, cuando se ablande la cebolla, añadimos un poco de harina.

Mezclamos bien y añadimos el vino blanco seco, mezclado la mitad con agua.

Le damos la cocción indicada, cuidando que no se queme.

Añadimos una cucharada de la mostaza que nos gusta y mezclamos enérgicamente.

Añadimos un poco de mantequilla.

**5**

MINUTOS

**SALSA MORNAY****INGREDIENTES**

- Salsa bechamel
- 50 grs. de queso rallado
- 250 grs. de nata de leche espesa
- 100 grs. de mantequilla

Una salsa derivada de la salsa bechamel, que viene bien para muchos platos.

Para prepararla, se toma una medida determinada de salsa bechamel, un litro, por ejemplo, y se la añade 50 grs. de queso rallado y mezclamos bien.

Ponemos también 250 grs. de nata de leche espesa. Mezclamos a fondo y ponemos a fuego suave.

Revolvemos suavemente hasta que se reduzca un poco, añadimos 100 grs. de mantequilla.

Normalmente se llaman platos a la Mornay a platos con salsa bechamel, a la que se le añadido queso rallado solamente.



**3**

MINUTOS

**SALSA MAYONESA****INGREDIENTES**

- 2 yemas de huevo
- 1 taza de aceite
- 1 cucharada de vinagre o zumo de limón
- Sal

Ponemos las yemas de huevo en un bol, la sal y un poco de vinagre o limón, lo batimos bien con una varilla.

Añadimos el aceite poco a poco en un principio y, cuando comience a espesar, añadimos el resto del aceite hasta que obtengamos la consistencia deseada.

Si esta muy espesa añadimos un poco mas de vinagre o limón exprimido (al gusto) y, comprobamos el punto de sal.

Si queremos realizar esta operación con una batidora, colocamos, todos los ingredientes con la mitad del aceite a la vez en un bol, batimos a velocidad media sin mover demasiado la batidora.

Cuando emulsione vertimos el resto del aceite de golpe, batimos de nuevo y, verificamos el punto de sal.

**3**

MINUTOS

**SALSA TARTARA****INGREDIENTES**

- 1 taza de mayonesa.
- Alcaparras picadas.
- Pepinillos en vinagre picados.
- Perejil picado.
- Cebolleta picada

Preparamos igual que la salsa mayonesa (véase receta).

Incorporamos todos los ingredientes indicados bien picaditos, verificamos el espesor de la salsa, si fuera preciso añadiendo, un poco de zumo de limón o agua para aligerar.

**8**

MINUTOS

**SALSA DE TOMATE****INGREDIENTES**

- 8 o 10 tomates frescos
- 100 grs. de tocino blanco
- 1 zanahoria
- Aceite
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 1 cucharada de pimentón
- 2 o 3 cucharadas de aceite
- 1/2 litro de agua

Picamos en trocitos pequeños la cebolla el ajo y la zanahoria.

Colocamos en la Olla el aceite y el tocino en trozos, una vez caliente incorporamos el resto de la verdura picada rehogamos bien y añadimos el tomate cortado en trozos le damos unas vueltas y echamos el agua, la sal.

Cerramos la Olla y, contamos el tiempo indicado, dejamos descomprimir y abrimos.

Comprobamos el punto de sal y lo pasamos por un pasapurés MAGEFESA.

**3**

MINUTOS

**SALSA VERDE****INGREDIENTES**

- Aceite de oliva
- Ajo
- Perejil
- Harina,
- Caldo de pescado
- Sal
- Vino blanco.

Ponemos en la Olla, un poco de aceite y los ajos picaditos.

Dejamos que el ajo coja color y antes de que empiece a dorarse, añadimos la harina. Rehogamos la harina hasta que se disuelva en el aceite y a continuación incorporamos el caldo de pescado y el vino blanco.

Dejamos hervir unos minutos, añadimos la sal y espolvoreando con perejil picado, de esta forma obtenemos la salsa verde.

Lo utilizaremos para acompañar las verduras y algunos pescados y mariscos.

# 3

MINUTOS

## SALSA VINAGRETA

### INGREDIENTES

- 12 cucharadas aceite de oliva.
- 4 cucharadas vinagre.
- 1 huevo cocido.
- 1 cebolleta o cebolla.
- 4 pepinillos en vinagre.
- 1 pimiento del piquillo.
- Perejil
- Sal.

En una taza grande ponemos el vinagre y la sal.

Lo mezclamos con un tenedor, incorporamos el aceite poco a poco, dando vueltas para que la salsa vinagreta quede bien ligada.

A continuación mezclamos a la salsa vinagreta con la cebolleta fresca, los pepinillos, el huevo cocido, el pimiento de piquillo y el perejil, todo ello muy bien picadito.

Una vez bien mezclado, lo pasamos a una salsera y servimos.



# 12

MINUTOS

## SALSA VIZCAINA

### INGREDIENTES

- 25 grs. de manteca de cerdo
- 50 grs. de mantequilla o aceite
- 400 grs. de cebolla
- 4 pimientos choriceros
- 2 dientes de ajo
- 2 yemas de huevo cocido
- 50 grs. de pan mojado en leche
- 1 vaso de caldo
- Perejil, sal, pimienta y laurel

Ponemos en la Olla la manteca o el aceite una vez caliente, añadimos la cebolla muy picadita y los ajos sin picar.

Cuando la cebolla comience a tomar color incorporamos el perejil y el vaso caldo.

Cerramos la Olla y esperamos a que salga vapor por la válvula, contamos el tiempo indicado, dejamos descomprimir y abrimos.

Añadimos los pimientos choriceros y las migas de pan mojadas en leche, damos unas vueltas, sacamos todo el contenido de la Olla y lo pasamos por un pasapurés.

Si la salsa nos ha quedado espesa incorporamos un poco de caldo y si nos ha quedado ligera, unas migas mojadas en leche.

Añadimos las yemas de huevo bien machacadas con un poco de salsa y servimos.

# 3

MINUTOS

## SALSA ROQUEFORT

### INGREDIENTES

- 200 grs. de mantequilla
- 200 grs. de queso roquefort o azul
- 200 grs. de nata líquida

Ponemos en el fuego un cazo con la mantequilla y dejamos que se funda, pero que no se quemé.

Añadimos el queso roquefort, dejamos que se funda con la mantequilla y dejamos enfriar.

Una vez frío le añadimos la nata líquida, mezclamos todo bien y volvemos a calentar, dejamos reducir unos minutos.

Lo servimos en una salsera como acompañamientos de carnes, etc.

# 3

MINUTOS

## SALSA ROSA

### INGREDIENTES

- 100 grs. de mayonesa
- 45 grs. de ketchup
- Salsa Perrys
- Zumo de una naranja
- Brandy
- Unas gotas de tabasco

Esta salsa la elaboramos mediante la mezcla de mayonesa, puré de tomate o ketchup, un poco de salsa perrys, unas gotas tabasco y por último, zumo de naranja que es el ingrediente que nos da más o menos fluidez a la textura de la salsa.

En algunas ocasiones se añade a esta salsa unas gotitas de brandy o de whisky.

Esta salsa se emplea para acompañar a platos de pescados, mariscos y ensaladas.