

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:09
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-chantilly.html>

Salsa chantilly

INGREDIENTES

2 yemas de huevo crudas
½ litro de aceite de oliva
mostaza
pimienta blanca
sal
vinagre (opcional)
nata líquida

PREPARACIÓN

La salsa Chantillí es una derivada de la Mayonesa. Consiste en unir esta última con Chantillí, que es el punto de la nata líquida justo antes de llegar a ser nata. Por lo tanto lo primero que debemos hacer es la Mayonesa propiamente dicha.

A parte montamos la nata a punto de Chantillí, el procedimiento es el siguiente: montamos la nata bien sea con una varilla o con una batidora hasta que esté a punto de nata. La mejor forma de comprobar que no llegue a ser nata es que la nata no se nos quede pegada en la varilla.

Por último unimos la Mayonesa y la Chantillí, a gusto de Chef, a más Chantillí más espesa será la salsa.