

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:16
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-de-vermouth.html>

Salsa de vermouth

INGREDIENTES

70 ml. de nata líquida
1/2 chalota picada
100 ml. de Vermouth
100 ml. de vino blanco
Hebras de azafrán
Sal
Pimienta blanca

PREPARACIÓN

Rehogaremos la chalota picada en un poco de aceite de oliva. Cuando esta adquiera un color rubio añadiremos el vermouth y el vino blanco, que dejaremos reducir a la mitad de su volumen. Será de este modo cuando se evaporaran los alcoholes de estos ingredientes.

Una vez reducido a la mitad el preparado, mojaremos con un poco de fumé de pescado. Reduciremos una cuarta parte su volumen, antes de añadir la nata líquida.

Cremaremos un poco esta nata, para que la salsa se espese un poco y adquiera una textura de salsa ligada.

Por último salpimentaremos y añadiremos las hebras de azafrán. Estas hebras de azafrán darán un color ligeramente rojo a la salsa, y además dotaran al preparado de un aroma y un sabor muy característicos. Es el azafrán una de las especies aromatizadas mas valiosas que tenemos en nuestra gastronomía, y es todo un lujo el poder utilizarla.

Utilizar esta salsa siempre caliente.