

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:10
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-esp%c3%b1ola.html>

Salsa española

INGREDIENTES

1/2 l. de caldo oscuro de vaca.
30 gr de mantequilla.
1 dl de aceite de oliva.
30 gr de harina.
1 cebolla picada.
1/2 zanahoria picada.
1 verde de puerro picado.
1 cucharada de apio blanco picado

PREPARACIÓN

Calienta el aceite y la mantequilla en un recipiente con fondo difusor, añade las verduras y deja que tomen un bonito color dorado sin que se quemen, añade la harina y deja que se tueste durante dos ó tres minutos a fuego lento.

Añade el caldo poco a poco y removiendo y deja cocer el conjunto unos 45 minutos sin tapar.

Pasa por pasapurés y colador y verifica el punto de sal.