

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:12
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-espec%c3%adfca-para-la-merluza-en-papillote.html>

Salsa específica para la merluza en papillote

INGREDIENTES

- Sal
- Pimienta negra del molinillo
- Jugos recuperados de la cocción de la papillote de merluza
- Vinagre de estragón
- Balsámico de Módena
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Recuperaremos todos los jugos posibles procedentes de la cocción de la papillote de merluza, previo paso por un colador o estameña a poder ser.

Una vez colados los jugos, los pondremos a calentar, y cuando levante la ebullición, haremos un desglaseado con los dos vinagres, el balsámico de Módena y el de estragón. En este punto, apagaremos el fuego y dejaremos enfriar el conjunto.

Ligaremos la salsa como si de una mayonesa se tratara utilizando un chorrito de aceite de oliva continuo y con un batido circular también continuo. Utilizando una varilla simplificaremos mucho el trabajo de ligar la salsa.

Por último añadiremos la sal y la pimienta negra de molinillo, para caracterizar el sabor de nuestra salsa, y para rectificarla en caso de que sea necesario.