

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:12
URLorigen: <http://www.tranbel.com/salsa-mayonesa%2c-t%c3%a1rtara-y-rosa.html>

Salsa mayonesa, tártara y rosa

INGREDIENTES

- ½ litro de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre
- 2 huevos
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Echa los dos huevos en el recipiente de hacer la mahonesa. Añade el vinagre y la sal, y aceite de oliva en abundancia. Bate con la batidora, poniéndola en el fondo del recipiente, y ve subiendo poco a poco. En cuestión de un par de minutos la salsa habrá ligado completamente.

Para la salsa rosa: una vez elaborada la mahonesa, añade el zumo de ½ naranja, unas gotas de salsa picante y salsa perrins, 2 cucharaditas de brandy y tomate ketchup, mezclándolo todo bien.

Para la salsa tártara: mezcla ½ litro de mahonesa con 30 g de alcaparras, 3 pepinillos en vinagre y una cebolleta, todo muy bien picado.

Por último, y aunque la salsa alioli se prepara simplemente ligando aceite de oliva con ajo y dándole el punto de sal, mezclando mahonesa con ajo picado conseguirás un buen sustituto más cómodo de preparar.