

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:13
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-peri.html>

Salsa Peri

INGREDIENTES

Raspas de pescado blanco
Cava Brut Nature 3,5 Dl.
Puerros 1
Cebollas
Aceite de oliva virgen 4 cucharadas
Nata líquida 200 gr.
Sal
Pimienta
Laurel 1 hoja

PREPARACIÓN

Esta salsa está especialmente diseñada para acompañar a pescados

Cocer las raspas de pescado en medio litro de agua con unos granos de pimienta y una hoja de laurel, para obtener un vasito de caldo limpio y concentrado.

Picar la cebolla y el puerro muy finos y cocerlos junto con el caldo de pescado, el cava y el aceite todo en crudo hasta que las verduras estén tiernas (5/8 minutos). Pasar el conjunto por un chino fino y un colador.

Añadir a la crema resultante la nata líquida y dejarla hervir hasta que adquiera cierta cremosidad. Sazonarla con sal y pimienta.