

**Libreta:** Salsas  
**Creado:** 26/03/2018 21:14  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/salsa-rouille.html>

---

## Salsa rouille

### INGREDIENTES

15+50 gr. de aceite de girasol  
2 dientes de ajo  
50 gr. de patata cocida, pasada por pasapurés  
15 gr. de concentrado de tomate  
8 gotas de tabasco  
5 gr. de ricard  
20 gr. de yema de huevo  
10 gr. de mostaza de Dijón  
5 gr. de zumo de limón  
Sal  
Pimienta negra del molinillo

### PREPARACIÓN

Ponemos a calentar los primeros 15 gr. de aceite de girasol, para en él rehogar el ajo cortado a trozos muy pequeños. Para evitar que se nos queme el ajo, pondremos el fuego no demasiado fuerte. El objetivo de rehogar el ajo, es realzar su aroma. Un vez realizado este proceso lo reservaremos a parte y lo dejaremos enfriar.

En un mortero machacaremos el ajo, junto con la patata cocida pasada por el pasapurés, el concentrado de tomate, el tabasco y el Ricard.

Removeremos con la mano de mortero para unificar los ingredientes.

A parte amarmolaremos la yema y la mostaza. Cuando estos dos ingredientes se hayan unido bien ligaremos con los 50 gr. de aceite de girasol. Deberemos añadir el aceite muy poco a poco, dado que esta salsa es parecida a una mayonesa o a un all-i-oli, y por lo tanto tendremos que ir regulando el contenido de aceite.

Al principio, pondremos muy poco, y luego, cuando veamos que la salsa nos acepta el aceite, podremos añadirle más cantidad de golpe. Es necesario mover constantemente con la mano de mortero o con una varilla si trabajamos con grandes cantidades, para que no se nos corte la rouille.

En este punto tendremos dos mezclas; una de ajo, patata, concentrado de tomate, tabasco y Ricard, y la otra de yema de huevo, mostaza de Dijón, y aceite de girasol. Juntaremos las dos mezclas y las uniremos hasta conseguir una salsa espesa y uniforme.

Añadiremos al final zumo de limón, para realzar los sabores y también salpimentaremos a gusto de cada uno, ya que de no hacerlo, la salsa nos puede salir un poco insípida.

Esta salsa es originaria de Marsella, Francia y se utiliza como acompañamiento de entre muchos platos de los bizques de marisco, especialmente de bogavante. Su sabor no es muy agresivo, ya que la patata y el concentrado de tomate la suavizan mucho, en cambio el tabasco, la mostaza y el Ricard, le dan sabores muy diferentes, inclusive picantes, que contrastan muy bien entre sí.