

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-roux.html>

Salsa roux

INGREDIENTES

Harina
Mantequilla

PREPARACIÓN

La cocción de harina en mantequilla origina una base llamada roux, esta base se suele utilizar para espesar líquidos o en la preparación de determinadas salsas. La salsa roux se conserva mucho más tiempo en la nevera que otras salsas y la puedes utilizar para preparar rápidamente una bechamel, por ejemplo.

Su preparación es muy sencilla, tan sólo tienes que cocer en una sartén la misma cantidad de mantequilla y de harina. Primero se funde la mantequilla y seguidamente se incorpora la harina previamente tamizada, la cocción debe realizarse a fuego lento, se mezcla bien y se amalgaman los dos ingredientes sin dejar de remover con una cuchara de madera.

Existen varias clases de salsa roux y cada clase es específica para determinadas elaboraciones.

La **salsa roux blanca** es ideal para ligar fondos de cocción y sirve como base de algunas salsas, la preparación es la explicada anteriormente, pero sin dejar que la harina se tueste, o sea, que no coja color.

La **roux amarilla** se utiliza para elaborar la bechamel y las salsas blancas en general, para obtener esta salsa, deberemos dejar que la harina se tueste solamente un poco antes de fundirla con la mantequilla.

Finalmente esta la **roux tostada o morena**, esta se emplea sobre todo para la preparación de salsas derivadas de los fondos de cocción de las carnes. Sin dejar de remover, deberemos dejar cocer la harina hasta que esta coja un tono de color avellana.

Para redondear la información, a **elaborar la salsa bechamel con la base de salsa roux amarilla:**

Tuesta en un cazo o sartén 50 gramos de harina a fuego lento y sin dejar de remover hasta que tome color, incorpora la 50 gramos de mantequilla y remueve hasta que se funda. Cuando veas que se hace una pasta homogénea y adquiere un color rubio clarito vierte un par de cucharadas de leche y remueve, sube el fuego y termina vertiendo el resto de la leche (un total de ½ litro) previamente calentada y remueve con las varillas.

Condimenta el compuesto con un poco de sal, pimienta y nuez moscada rallada y baja el fuego al mínimo. Deja hervir unos 10 minutos sin dejar de remover para que no se hagan grumos, cuando veas que empieza a espesar, ya puedes retirarla del fuego.

También puedes sustituir un poco de leche por caldo de carne o sofreír un poco de cebolla rallada para hacer una bechamel más sabrosa