

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:16
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-vizcaina.html>

Salsa vizcaina

INGREDIENTES

2 kg. de tomate.
12 pimientos choriceros secos.
500 gr de cebolla.
12 cucharadas de aceite.
1 cucharada de pimentón.
1 l. de agua de remojo de bacalao o la misma cantidad de consomé.
6 dientes de ajo.
50 gr. de sopa
1 guindilla picante.
1 cucharada rasa de azúcar.

PREPARACIÓN

Se corta la cebolla en rodajas finas y se fríe en una sartén, los pimientos secos, se abren con unas tijeras y se ponen a remojo, en agua caliente, durante 2 horas. Si el tomate es fresco se corta en trocitos y, tanto éste como el de lata, conviene hervirlos previamente para que luego no se quemen.

Se fríen, en una cazuela con 12 cucharadas de aceite, la cebolla y los ajos.

Se le añaden el pan, la guindilla, pimentón, los pimientos que están a remojo, bien escurridos y se revuelve con una espumadera. Al minuto, se agregan el tomate y seguidamente, el litro de de agua del remojo del bacalao (si se va a preparar un bacalao) o la misma cantidad de consomé (si es para huevos o carne).

Se deja que hierva durante 40 minutos, vigilando la cazuela para que no se queme y se pase la salsa. No necesita sal.

Nota:

El agua del remojo del bacalao para guisar el bacalao únicamente y el consomé para el resto delos guisos.