

# SALSAS

Su elaboración se parece a la creación de un perfume. Una combinación de ingredientes, a veces en cantidades mínimas, que crean un conjunto armónico cuyo aroma invita a probar el plato. Las salsas son los cimientos de la gastronomía, las que pueden dar carácter y succulencia al alimento más sencillo sin desvirtuar su sabor. Un mundo tan amplio como interesante de explorar.

## Tipos y Variedades

Carnes	Huevos
<p style="text-align: center;"><b>Salsa Alioli</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alioli</li> <li>• Bearnesa</li> <li>• Bordelesa</li> <li>• Cabrales</li> <li>• Cebollino</li> <li>• Chaud-froid</li> <li>• Diabla</li> <li>• Española</li> <li>• Falsa</li> <li>• Bearnesa</li> <li>• Financiera</li> <li>• Húngara</li> <li>• Mayonesa de Anchoas</li> <li>• Medio glasa</li> <li>• Mojo Picón</li> <li>• Mojo Verde</li> <li>• Mornay</li> <li>• Mostaza</li> <li>• Pepinillos</li> <li>• Perigueux</li> <li>• Robert</li> <li>• Romesco</li> <li>• Tártara</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Salsa Rosa</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alioli</li> <li>• Aurora</li> <li>• Besamel</li> <li>• Cebollino</li> <li>• Champiñón</li> <li>• Chantilly</li> <li>• Eneldo</li> <li>• Falsa</li> <li>• Bearnesa</li> <li>• Holandesa</li> <li>• Mayonesa</li> <li>• Mayonesa de Anchoas</li> <li>• Mayonesa Verde</li> <li>• Mornay</li> <li>• Mostaza</li> <li>• Romesco</li> <li>• Rosa</li> <li>• Salpicón</li> <li>• Tártara</li> <li>• Vinagreta</li> </ul>

Pescados	Verduras y Patatas
----------	--------------------

**Salsa de Pepinillos**



- Ajada
- Alioli
- Aurora
- Bearnesa
- Blanca
- Cebollino
- Crema
- Champiñones
- Chantilly
- Eneldo
- Falsa Bearnesa
- Financiera
- Holandesa
- Mayonesa de Anchoas
- Mayonesa Verde
- Mojo Picón
- Mojo Verde
- Mornay
- Mostaza
- Pepinillos
- Pimientos
- Romesco
- Rosa
- Salpicón
- Tártara
- Vinagreta
- Vinagreta de Yogur

**Salsa Romesco**



- Ajada
- Alioli
- Aurora
- Besamel
- Cebollino
- Eneldo
- Falsa Bearnesa
- Holandesa
- Maltesa
- Mayonesa
- Mayonesa Verde
- Mojo Picón
- Mojo Verde
- Mostaza
- Romesco
- Salpicón
- Tártara
- Tomate
- Vinagreta
- Vinagreta de Ajo

Caza	Ensaladas
------	-----------

**Salsa Diabla**



- Cazadora
- Naranja

**Salsa Vinagreta**



- Aliño Francés
- Bearnesa
- Mostaza
- Cabrales

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diabla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cebollino</li> <li>• Chantilly</li> <li>• Mayonesa</li> <li>• Mayonesa Verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosa</li> <li>• Salpicón</li> <li>• Vinagreta</li> <li>• Vinagreta de Ajo</li> </ul>
--	--	--	---

## Técnicas

La gran división de las salsas está entre las que se elaboran sobre un fondo de cocción, resultante de guisar el ingrediente principal, y las que se cocinan aparte y sólo constituyen un acompañamiento. Las primeras vienen indicadas en la receta. Las segundas tienen su origen en cuatro fórmulas clásicas que comprenden la salsa española, besamel, mayonesa y vinagreta, a las que se incorporan distintos elementos que les dan personalidad propia.

### Salsa Española:



Para la **Salsa Española** (1) se rehogan en aceite 1 cebolla en rodajas y carne de vacuno troceada. Se baña con 1 vaso de caldo, dejando que cueza lentamente hasta que el caldo se reduzca y adquiera la textura de un almíbar y un color dorado oscuro. e riega con el resto del caldo y se añade zanahoria, clavo, sal, pimienta y perejil. Cuando rompa el hervor, se espuma y se deja cocer, a fuego lento, durante un tiempo prolongado. Se

retira, se pasa la salsa por el chino y se desengrasa. Se tuesta harina hasta que adquiera un tono dorado, se deslíá con la salsa y se deja cocer para que ligue. Hay que comprobar el punto. Las proporciones son de 750 gr. de carne, 40 ml. de aceite, 1 cebolla, 1 zanahoria, los aromáticos que se prefieran por cada 1/2 litro de caldo y 1 cucharada de harina para ligar la salsa.

### - Salsas derivadas de la Española:

#### Medio glasa:

Se reduce por cocción una salsa española antes de ligarla con harina y aromatizarla con oporto, madeira o jerez.

**Bigarada o salsa de naranja: (2)**

Se prepara un caramelo con azúcar y un chorrito de zumo de limón, y se le añade oporto y zumo de naranja. Se reduce en el fuego antes de incorporarlo a la salsa medio glasa. Se termina con una punta de cayena y unas gotas de curaçao. Por último, se agrega piel de naranja y limón, cortada en juliana muy fina y cocida durante 5 minutos en agua con sal.

**Bordelesa: (3)**

Se cuecen chalotas picadas en vino hasta que se reduzcan a 2/3 de su volumen. Se añade salsa española, se pasa por el chino y se termina con la incorporación de mantequilla y zumo de limón.

**Cazadora: (4)**

Se sofríen, a fuego muy lento, chalotas y champiñones cortados en láminas con mantequilla. Se rocían con vino y se deja reducir la preparación en el fuego. Luego se agrega salsa medio glasa y 1 cucharada de salsa de tomate.

**Champiñones:**

A un fondo de salsa española se agregan champiñones rehogados con cebolla, vino y puré de tomate.

**Diabla:**

Se hierve vino blanco con 1 cucharada de vinagre, cebolla rallada, laurel y salsa española. En el último momento se añade pimentón picante.

**Financiera: (5)**

La salsa española se aromatiza con vino de Madeira y se le agregan champiñones rehogados y peladuras de trufa.

**Húngara:**

Se dora cebolla, se añade paprika, sal, pimienta y nata. Se reduce a la mitad y se mezcla con salsa española.

**Perigueux:**

Se añaden trufas negras a una salsa española aromatizada con vino de Madeira y jugo de trufas negras.

**Robert:**

Se rehoga 1 cebolla picada con 1 cucharada de mantequilla. Se añade 1 vaso de vino blanco y se reduce a la mitad. Se cuele sobre 1/4 litro de salsa española y se agrega 1 cucharadita de mostaza.

### Salsa Besamel:



La **Salsa Besamel** (6) se realiza rehogando harina y mantequilla a partes iguales, y se moja con leche hirviendo, sin parar de mover hasta que adquiera una textura cremosa. Se sazona y se cuece durante 5 minutos más. La proporción por cada 1/2 litro de leche es de 50 gr. de mantequilla, 50 gr. de harina, sal, pimienta y nuez moscada al gusto.

### - Salsas derivadas de la Besamel:

#### **Aurora:** (7)

A la besamel se le añade salsa de tomate.

#### **Blanca:**

Se prepara una besamel, pero sustituyendo la leche por caldo de carne o de pescado según el destino que se le vaya a dar.

#### **Crema:**

Es una salsa blanca enriquecida con nata líquida.

#### **Chaud-froid blanca:**

Se prepara una besamel de cierta consistencia y se incorpora gelatina fundida en la proporción indicada en la receta. Se utilizan para bañar, en capas sucesivas, alimentos previamente asados o cocidos, a los que se cubre con una película de un blanco brillante muy vistosa.

#### **Mornay:** (8)

Se añade a una besamel caldo concentrado de carne o pescado, según el uso al que se destine. Se reduce en el fuego hasta que adquiera una consistencia cremosa y se añade yema de huevo, queso rallado y nata o mantequilla.

#### **Nantua:**

Se prepara una salsa blanca con caldo concentrado de cocer marisco y el jugo de

cocer las cabezas, y se enriquece con nata líquida. También se puede hacer con pasta de cangrejos o marisco.

### **Pepinillos: (9)**

Es una salsa blanca en la que la harina se tuesta con mantequilla o aceite, a partes iguales, hasta que quede muy oscura. Se añade caldo hirviendo y, cuando ha alcanzado una consistencia cremosa, se agregan alcaparras y pepinillos picados.

### **Soubise: (10)**

Se trata de una besamel a la que se añaden cebollas cortadas en lonchas finas y estofadas en mantequilla, y luego se enriquece con nata líquida. La proporción es de 100 gr. de cebollas por cada 100 ml. de besamel.

### **Salsa Vinagreta:**



La **Salsa Vinagreta (11)** consiste en la mezcla de aceite y vinagre, en la proporción de 1 parte de vinagre por 3 partes de aceite, sazonada con sal, pimienta, perejil... Puede ser muy sencilla, con sólo aceite, vinagre, sal y pimienta, o enriquecerse con huevo duro, tomate, pimiento, cebolla, mostaza y hierbas aromáticas.

**- Salsas derivadas de la Vinagreta:**

### **Aliño Francés:**

Con aceite, vinagre, mostaza, sal, pimienta y hierbas aromáticas.

### **De cebollino: (12)**

Se tritura la misma cantidad de cebollino que de perejil con aceite, vinagre, sal, azúcar y pimienta.

### **De mostaza:**

Es una emulsión de yema de huevo duro, mostaza, aceite, vinagre y sal.

### **Salpicón: (13)**

Vinagreta a la que se añade huevo duro, pimiento, tomate, cebolla y perejil. Todo picado y en mayor cantidad que para la vinagreta.

### **Tártara:**

Se majan las yemas con mostaza, sal y pimienta. Se añade aceite de oliva, a hilo fino, y se enriquece con cebollino picado.

### **Vinagreta completa:**

Con huevo duro, cebolla, pimiento, tomate y perejil; todo muy picado.

### **Salsa Holandesa:**



La **Salsa Holandesa (14)** es una emulsión caliente de yemas de huevo y mantequilla, aromatizada con vinagre, estragón o algún vino. Se mezcla una cucharada de agua por cada yema de huevo y se pone en el fuego, al baño María. Se bate hasta que la mezcla espese, doble su volumen y las varillas abran surcos. Se sazona y luego se va añadiendo mantequilla en trocitos hasta obtener una salsa espesa, que se

aromatiza con un chorrito de vinagre o zumo de limón.

### **- Salsas derivadas de la Holandesa:**

#### **Bearnesa:**

Se trata de una reducción de vino, vinagre, chalotas y estragón que se liga con yemas de huevo y mantequilla, como la holandesa clásica.

#### **Maltesa: (15)**

Es una salsa holandesa clásica en la que se sustituye el vinagre por zumo y ralladura de naranja.

#### **Muselina:**

Se trata de una salsa holandesa a la que se incorpora nata montada.

#### **De vino blanco:**

Se empieza por cocer unas cucharadas de vino para reducirlo. Se mezcla con las yemas y se elabora la salsa holandesa según la fórmula tradicional. Por último, se aclara con caldo de pescado reducido.

## Salsa Mayonesa:



La **Salsa Mayonesa** (21) es una emulsión de yemas de huevo y aceite a la que se le da gusto con vinagre, zumo de limón, mostaza, sal, pimienta... Si se quiere hacer en casa, hay que mover en un mismo sentido y constantemente las yemas, mientras se incorpora el aceite, primero gota a gota y luego a hilo fino para evitar que la mezcla se corte. Una vez bien ligada la salsa, se adereza con el resto de los ingredientes. Hoy día las batidoras eléctricas y los robots de cocina

permiten hacerla rápidamente y sin fallos. La proporción es de 1 vaso de aceite por cada yema de huevo, 2 ó 3 cucharadas de vinagre, mostaza y sal al gusto.

### - Salsas derivadas de la Mayonesa:

#### **Al Eneldo:** (22)

Una mayonesa aclarada con 1 cucharada de nata, a la que se añade gran cantidad de eneldo picado.

#### **Andaluza:**

Se incorpora a la mayonesa tomate concentrado y orégano o mejorana, aunque también puede llevar albahaca o hierbabuena.

#### **Cóctel, salsa rosa o salsa marisquera:** (23)

Se añade a la mayonesa tomate *ketchup* y se aromatiza con *brandy* y unas gotas de tabasco.

#### **Chantilly:**

Se hace una mayonesa espesa y, en el momento de servir, se añade nata montada.

#### **Falsa bearnesa:** (24)

A la mayonesa se añaden alcaparras, pepinillos y demás variantes picados.

#### **Falso alioli:**

Se trata de una mayonesa elaborada sobre una base de ajos triturados.

#### **Mayonesa de anchoas:**



A la fórmula clásica se agregan cebollitas y anchoas trituradas.

### **Mayonesa de bonita:**

Mayonesa a la que se incorpora bonito en conserva; se tritura y la salsa obtenida se aclara con caldo.

### **Mayonesa sin huevo:**

Hay que batir la cantidad de leche equivalente a 1 ó 2 huevos con 1 vaso de aceite, hasta obtener una emulsión de textura similar a la mayonesa. Sazonar y, si se desea, colorear con amarillo vegetal. Se hace en la batidora o a mano.

### **Mayonesa verde:**

A la mayonesa se le añade abundante perejil y cebollino triturados.

## **Las Salsas más españolas:**



la coliflor.

### **Ajada:**

Ajos fritos con pimentón, vinagre y algo del agua de cocer el pescado o

### **Al Cabrales: (16)**

Queso de Cabrales fundido lentamente con nata.

### **Alioli: (17)**

Emulsión de aceite sobre dientes de ajo machacados en el mortero. Se añade el aceite poco a poco como una mayonesa, moviendo siempre en el mismo sentido.

### **Mojo picón o colorado: (18)**

Majado de guindillas o pimientos picantes maceradas en vinagre, con aceite de oliva, ajo, cominos, sal y pimentón.

**Mojo verde:**

Majado de cilantro, ajos, cominos con sal, aceite y vinagre. Se puede completar con caldo frío.

**Picada catalana:**

Se majan frutos secos (almendras, piñones, avellanas, nueces...), pan tostado, perejil y ajo, y se diluyen con caldo de gallina y sal.

**Romescu: (19)**

Refrito de ajos, pan, tomates, ñoras (pimientos redondos rojos y secos de Levante) y almendras; todo machacado en el mortero o trituradora, con aceite, vinagre, sal y pimienta.

**De tomate: (20)**

Es el resultado de freír tomates frescos o enlatados con cebolla, ajo y alguna hierba, hasta que se reduzca el líquido de vegetación.

**De yogur:**

Se bate yogur natural con unas gotas de vinagre, y se añade aceite y zumo de limón. Se agregan alcaparras y pepinillos picados y se salpimenta. La proporción por cada yogur es de 1 cucharadita de vinagre de Módena, 4 cucharadas de aceite, unas gotas de zumo de limón, 1 cucharada de alcaparras, 2 pepinillos, sal y pimienta.

---