

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 suculencia al alimento más sencillo sin desvirtuar su sabor. Un mundo tan amplio como interesante de explorar.

Tipos y Variedades

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

Pescados	Verduras y Patatas
<p>Salsa de Pepinillos</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Salsa Romesco</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Salsa Diabla</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Cazadora • Naranja 	<p>Salsa Vinagreta</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Aliño Francés • Bearnesa • Mostaza • Cabrales

• Diabla	• Robert	• Cebollino	• Rosa
		• Chantilly	• Salpicón
		• Mayonesa	• Vinagreta
		• Mayonesa Verde	• Vinagreta de Ajo

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. Se 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 deslía 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 sofrién, 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 páprika, 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 cuela 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 pimientas 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.
