

## SALSAS

### SALSAS CALIENTES OSCURAS

La salsa *demi-glace* constituye una de las grandes salsas calientes oscuras gracias a su versatilidad, ya que de ella se derivan otras tan renombradas como la salsa al vino tinto, boloñesa, Robert, bigarrada, Strogonoff, etc. Requiere un complejo proceso de elaboración, que se expone a continuación:

#### Salsa demi-glace

Ingredientes para 10 litros.

1. Realizar la mise en place de los ingredientes y útiles.
  - 12 litros de fondo oscuro.
  - ½ litro de vino tinto de calidad
  - 250 gr. de chalota en brunoise
  - 400 gr. de grasa (mantequilla, aceite)
  - 400 gr. de harina tostada, tamizada
  - 200 gr. de fécula patata o almidón de maíz.
  -
2. Rehogar en la grasa las chalotas.
3. Adicionar el vino tinto y reducir hasta que aflore de nuevo la grasa
4. Añadir la harina formando un roux, erogándolo.
5. Mojar con el fondo oscuro, diluyendo el roux cociendo durante 15 minutos aproximadamente.
6. Incorporar la fécula o almidón previamente diluido en un líquido frío.
7. Pasar por la estameña, levantando, rectificando de sal y desgrasando.

#### Observaciones:

- Se considera a la salsa demi-glace (denominada también “salsa española”) como una de las grandes salsas básicas oscuras calientes debido a su versatilidad.
- La fórmula indicada no es la única a seguir para su elaboración, ya que existen otras muchas igualmente válidas.
- La fécula o almidón se debe diluir en una pequeña cantidad de líquido frío (agua o fondo oscuro) antes de su incorporación a la demi-glace. Su presencia no es imprescindible, únicamente se incorporará en caso de que la salsa resultase poco densa con el fin de rectificar la densidad y alcanzar una mayor consistencia.
- Existe la posibilidad de encontrar como “salsa española” otra preparación consistente en un fondo oscuro ligado con almidón o fécula.
- Ya que la salsa demi-glace constituye una de las bases en la cocina, se debe prestar especial atención a los ingredientes empleados en su elaboración (vino tinto de calidad y fondo oscuro enriquecido).
- Se observará que la mayor parte de de las salsas derivadas se refinan con crema de leche; esta operación es optativa, pues no siempre es necesario o conveniente realizarlo; solo en aquellos casos en los que la salsa presente un sabor demasiado acentuado ose desee suavizarlo porque así lo indique la elaboración.

### Aplicaciones:

- Como base para elaborar salsas derivadas.
- Para reforzar o potenciar estofados como los ragouts.
- Como acompañamiento de otras elaboraciones: platos elaborados al momento cuya salsa básica sea la demi-glace (carnes salteadas), como por ejemplo “entrecot a la pimienta”

### Salsas derivadas de la demi-glace

Denominación	Ingredientes	Observaciones y aplicaciones
Salsa al vino tinto (marchand du vin)	Chalotas Demi-glace Vino tinto de calidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reducir el vino tinto+ chalota en brunoise.</li> <li>• Adicionar la demi-glace.</li> <li>• Refinar con nata líquida y rectificar de sal</li> <li>• Acompaña a todo tipo de de las carnes a la parrilla</li> </ul>
Salsa boloñesa	Brunoise de: zanahoria, cebolla, ajo, puerro y apio. Aceite de oliva Carne de ternera picada Brandy, vino tinto Salsa de tomate Demi-glace Fondo blanco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rehogarla brunoise en el aceite.</li> <li>• Añadir la carne y saltear hasta que adquiera un color dorado.</li> <li>• Flambear con el brandy, mojar con el vino y reducir.</li> <li>• Adicionar la salsa de tomate, fondo blanco y demi-glace.</li> <li>• Cocer el conjunto a fuego muy lento durante 90 minutos aprox...</li> <li>• Rectificar el sazón</li> <li>• Acompaña a pastas en general.</li> </ul>
Salsa bigarrada	Reducción de porto Zum de naranja Mermelada de grosellas Juliana de corteza de naranja blanqueada Salsa demi-glace. Nata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reducir el porto y la chalota.</li> <li>• Adicionar la demi-glace y cocer unos minutos.</li> <li>• Pasar por la estameña e incorporar la juliana.</li> <li>• Refinar con la nata.</li> <li>• Rectificar el sazón.</li> <li>• Aplicada a la caza menor de pluma (pato)</li> </ul>
Salsa Perigourdini	Vino de porto Chalotas en brunoise Demi-glace Trufa picada y su jugo Nata líquida	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reducir el porto y la chalota</li> <li>• Adicionar la demi-glace y cocer unos minutos.</li> <li>• Pasar por la estameña.</li> <li>• Refinar con la nata</li> <li>• Adicionar la trufa y su jugo, rectificando el sazón.</li> <li>• Sirve de acompañamiento de pastas, huevos y carnes rojas de calidad.</li> </ul>
Salsa diablo	Vino blanco Vinagre de calidad Salsa demi-glace atomatada Nata líquida Pimienta de cayena o tabasco	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reducir el vinagre y vino blanco</li> <li>• Añadir la demi-glace</li> <li>• Cocer unos minutos</li> <li>• Pasar por la estameña</li> <li>• Condimentar con la pimienta de cayena o tabasco y rectificar de sal.</li> <li>• Añadir la nata para refinar.</li> <li>• Acompaña: aves y carnes a la parrilla.</li> </ul>
Salsa Robert	Mantequilla Cebolla Pepinillos Champiñones Vinagre y vino blanco Nata Salsa demi-glace	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rehogar en la grasa a la brunoise de cebolla, pepinillo y champiñón</li> <li>• Reducir el vinagre y vino blanco.</li> <li>• Adicionar la demi-glace y cocer unos minutos.</li> <li>• Refinar con la nata, rectificando el sazón</li> <li>• Acompaña a la carne de cerdo.</li> </ul>
Salsa a la pimienta	Pimienta verde (fresca) Chalota en brunoise Brandy Demi-glace Nata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rehogar en la grasa la chalota y la pimienta verde ligeramente machacada</li> <li>• Flambear con brandy</li> <li>• Adicionar la demi-glace, Perrin´s y el jugo de la pimienta</li> </ul>

	Aceite o mantequilla Perrin's (optativo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocer unos minutos y refinar con la nata.</li> <li>• Rectificar el razonamiento.</li> <li>• Acompaña a las carnes a la parrilla, realizándose la elaboración de la salsa junto con la pieza de carne. Ejemplo solomillo a la pimienta.</li> </ul>
Salsa al roquefort	Queso roquefort Brandy Nata Demi-glace	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salsa que también se suele confeccionar junto con la carne a la que acompaña</li> <li>• Fundir el queso y flambear con brandy</li> <li>• Añadir la demi-glace, cociendo unos minutos.</li> <li>• Refinar con la nata e rectificar el razonamiento.</li> <li>• El roquefort se puede sustituir por otra variedad de queso como el cabrales, tetilla etc.</li> </ul>
Salsa Stroganoff	Chalota en brunoise Pepinillos en brunoise Champiñones fileteados Alcaparras en brunoise Mostaza Perrin's Brandy Nata Demi-glace	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rehogar en la mantequilla la chalota, pepinillos, champiñones y alcaparras.</li> <li>• Flambear con brandy.</li> <li>• Adicionar la demi-glace cociendo unos minutos.</li> <li>• Refinar con nata y rectificar el razonamiento con perrin's, mostaza y sal.</li> <li>• Esta salsa suele acompañar al solomillo de ternera cortado en juliana gruesa, salteado y salseado, denominándose "solomillo Stroganoff".</li> </ul>
Salsa chaud- froid	Para 1 litro de salsa(platos fríos de buffet) 1 l de demi-glace 4 a 5 dl de gelatina esencia de trufa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añadir a la demi-glace la esencia de trufa y reducir al 50%.</li> <li>• Incorporar la gelatina y el madeira y pasar por la estameña</li> <li>• Reservar en cámara frigorífica protegiendo el recipiente con papel film.</li> </ul>

## SALSAS CALIENTES BLANCAS Y RUBIAS

Este tipo de salsas son consideradas básicas y madres en la cocina tanto clásica como actual. La diferencia principal entre "salsas blancas y rubias" se encuentra en el color del roux empleado para ligarlas; así, aquellas en las que se empleen roux blancos (harina sin tostar) darán lugar a las salsas blancas; en cambio, las salsas rubias se confeccionan con roux en los que la harina se ha tostado ligeramente, adquiriendo una tonalidad "rubia". Pero cabe recalcar que el apelativo "rubias" se aplica básicamente a las salsas *veloutés*.

Las salsas bechamel y velouté únicamente difieren en el elemento líquido empleado para diluir el roux: en la bechamel se utiliza la leche y, en la velouté, fondo o fumet blancos.

### Salsa bechamel y sus derivadas

#### 1. Realizar la mise en place de los ingredientes y utensilios

- 1 litro de leche caliente
- 60-70 gr. de harina
- 60-70 gr. de mantequilla
- sal, pimienta blanca y nuez moscada
- cazo de inox, baño María y varilla

#### 2. Fundir la mantequilla e incorporar la harina (roux), rehogando el conjunto

3. Incorporar un poco de leche caliente y diluir el roux con varillas.
4. Adicionar el resto de la leche y cocer hasta que alcance la ebullición, sin dejar de varillar.
5. Sazonar con sal, pimienta blanca y nuez moscada.

Aplicaciones:

- Salsa de acompañamiento para pastas: 60-70 gr. de roux por litro de leche.
- Farsa para croquetas 160-170 gr. de roux por litro de leche.
- Salsa para platos gratinados (napar): ejemplo: lasaña boloñesa.
- Preparaciones Villeroy: 150-160 gr. de roux por litro. Ejemplo pechugas de ave Villeroy

Observaciones:

- La cantidad de harina y mantequilla (roux) que se debe utilizar para la elaboración de la bechamel depende de su aplicación posterior.
- Es conveniente incorporar el sazón en el último momento, en concreto la nuez moscada ( recién rallada), ya que de lo contrario perdería su aroma. Es importante un correcto razonamiento en esta salsa, pues, de otro modo y debido a la naturaleza de sus componentes, resultaría una salsa especialmente insulsa.
- Se debe elaborar con la leche caliente pues de esta manera favorece la disolución del roux y evita, al menos parcialmente la formación de grumos. Si a pesar de esto no se consigue diluir el roux correctamente y aparecen grumos, la salsa deberá pasarse por un colador chino.
- Se puede reservar al baño María, cubriéndola con un papel parafinado en gradado que tenga un agujero ( con el objeto de que la salsa respire y no sude)
- En la mayor parte de las derivadas se incluyen las yemas de huevo (es conveniente montarlas ligeramente para que aporten más untuosidad a la salsa), ya que su función es refinar y enriquecer la salsa; no es necesario incorporarlas, pero en caso de hacerlo se tendrá la precaución de no llevar la salsa a ebullición posteriormente, pues se cortaría, produciéndose la coagulación de las yemas.

### Derivadas de la bechamel

Denominación	Elaboración
Salsa crema	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustituir en la receta base el 50% de leche por nata.</li> <li>• Esta salsa sustituye en muchas ocasiones la nata, con lo que se reducen los costes.</li> </ul>
Salsa mornay	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añadir a la receta base 75 g de queso rallado y tres yemas de huevo.</li> </ul>
Salsa sobise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añadir a la receta base ¼ Kg. de pasta de cebolla y tres yemas de huevo.</li> <li>• Acompaña principalmente a pescados pochados y posteriormente glaseados.</li> </ul>
Salsa “aurora”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añadir a la receta base ¼ litro de salsa de tomate pasado por un colador.</li> <li>• Aplicaciones: como coulis. Ñoquis de sémola, huevos cocidos “Aurora”, etc.</li> </ul>

## **Salsa *velouté* y sus derivadas**

Se trata de una salsa básica caliente, que se emplea con aquellos géneros que presentan sabores tenues, ya sean carnes o pescados. Destacan, entre otros platos, la blanqueta de ternera y la *velouté* de ave (con fondo blanco); la *velouté* de pescado (con fumet blanco); también se utiliza esta salsa para acompañar verduras. Presenta distintas derivadas, como la salsa suprema, la Chad-froid blanca, las salsas al vino y al cava, etc.

Elaboración de la *velouté*.

1. Realiza la mise en place de los ingredientes y utensilios.
  - 1 litro de líquido (fondo o fumet)
  - 60 gr. de mantequilla
  - 60 gr. de harina
  - sal, pimienta blanca y nuez moscada
  - cazo de acero inoxidable, varilla
2. Fundir la mantequilla e incorporar la harina (roux), rehogando el conjunto.
3. Incorporar un poco de líquido caliente y diluir el roux con las varillas.
4. Adicionar el resto del líquido y cocer hasta que alcance la ebullición, sin dejar de varillar.
5. Incorporar el sabañón fuera del fuego, varillando.
6. Sazonar con sal, pimienta blanca y nuez moscada.

### **Aplicaciones**

- Salsas empleadas para aquellos géneros que presentan sabores tenues; en el caso de las carnes, sirve para el acompañamiento de algunas aves (pularda); hay un guiso que se caracteriza por la presencia de la *velouté* (blanqueta de ternera); en el caso de los pescados, se aplica a la perca, al lenguado, como por ejemplo "poupietas de lenguado con *velouté* de Albariño".
- Aquellas elaboraciones sometidas a un dorado superficial y en las que la *velouté* aparece como salsa de acompañamiento, reciben el apelativo de "glaseadas", debido a la presencia de yemas de huevo, como por ejemplo; filetes de perca glaseados con soubisse de manzana" (en este caso se realiza una salsa soubise sustituyendo la leche por fumet).

### **Observaciones:**

- La incorporación del sabañón es optativa, pero recomendable, ya que enriquece la salsa resultante aportándole ligereza y untuosidad. Se compone de yemas de huevo y crema de leche (1/4 litro de nata y 3 yemas por litro de *velouté*) que se pueden incorporar en forma de emulsión (montando las yemas y la nata mediante calor hasta que doblen su volumen) o bien sin emulsionar ambos ingredientes, simplemente mezclándolos. En ambos casos, nunca se someterá a cocción posterior una *velouté* refinada con un sabañón, debido a la presencia de la yemas.

- Dependiendo de la naturaleza del líquido empleado en la elaboración de la velouté se obtendrá: velouté de ave, (fondo blanco de ave), velouté de pescado (fumet blanco) y velouté de verduras ( fondo neutro).

#### Salsas derivadas de la velouté

Denominación	Ingredientes y elaboración
Salsa suprema	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté confeccionada con fondo blanco de ave, perfumada con una reducción de jerez y refinada con un sabañón enriquecido (5 yemas + ½ litro de nata)</li> <li>• Apropriada para aves, entrantes, vol au vents, etc.</li> </ul>
Salsa la vino blanco	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 litro de veloute de pescado</li> <li>• 1 dl de liquido obtenido del pochage del pescado (reducido para concentrar sabores)</li> <li>• 100 gr de chalota en brunoise</li> <li>• ¼ de litro de vino blanco</li> <li>• 50 gr. de mantequilla</li> <li>• Saballón</li> <li>• Rehogar en la grasa la chalota</li> <li>• Mojar con el vino blanco, reduciendo.</li> <li>• Verter la salsa velouté y el liquido del pochage</li> <li>• Pasar por la estameña, añadir el saballón y rectificar el sazonado.</li> <li>• Es apropiada, principalmente, para pescado blancos pochados.</li> </ul>
Salsa al cava o al champán	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salsa idéntica a la anterior sustituyendo el vino blanco por cava o champán ( o incluso otros vinos blancos)</li> <li>• Se emplea para acompañar pescados blancos y mariscos.</li> </ul>
Chaud-froid blanca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 litro de velouté</li> <li>• 12-15 hojas de gelatinas</li> <li>• 1 dl de nata</li> <li>• diluir las hojas de gelatina en la velouté caliente</li> <li>• incorporar la nata</li> <li>• pasar por la estameña</li> <li>• reservar en la cámara</li> <li>• salsa empleada para chufrotar, napar piezas de buffet.</li> </ul>

#### PEQUEÑAS SALSAS BÁSICAS O SALSAS EMULSIONADAS SEMI-COAGULADAS CALIENTES

Las pequeñas salsas básicas son elaboraciones en las que predomina la materia grasa contenida en las yemas de huevo y la mantequilla clarificada. Las de uso más generalizado son la holandesa y la bearnesa, aunque debido a su alto contenido en grasa y a las tendencias gastronómicas actuales, han entrado en desuso, para dar paso a otras más ligeras.

La realización de estas salsas se basa principalmente en las propiedades físico-químicas de los huevos:

- Las propiedades que poseen las proteínas de los huevos son para aumentar de volumen mediante una emulsión e incorporación de aire (propiedades emulsionantes).

- Las propiedades de las proteínas contenidas en las yemas (lecitina), capaces de estabilizar la emulsión “agua-grasa”.
- Las propiedades de las proteínas de los huevos para coagular bajo la acción del calor junto con elementos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.).

### **La salsa holandesa y sus derivadas.**

La salsa holandesa constituye una salsa muy rica en contenido graso, debido a las características de sus principales ingredientes; no obstante, y siguiendo un correcto método de elaboración, resulta una salsa sabrosa y muy apropiada para acompañar ciertos pescados.

#### Elaboración de la salsa holandesa

1. Realizar la mise en place de los ingredientes y utensilios
  - 1 Kg. de mantequilla clarificada
  - 5 a 7 yemas de huevo
  - sal y pimienta blanca
  - agua acidulada
  - varilla, cazo y perol de acero inox.
2. Emulsionar las yemas, mediante varillas, con gotas de agua acidulada cerca de una fuente de calor o al baño María.
3. Incorporar la mantequilla en hilo fino, sin dejar de batir, hasta obtener una salsa homogénea que recuerda a la mayonesa.
4. Rectificar el razonamiento.

#### Aplicaciones:

- La salsa holandesa y sus derivadas son empleadas principalmente para acompañar preparaciones a base de pescados, huevos y verduras pochadas o cocidas al vapor y servidas calientes.
- Pueden ser igualmente empleadas para facilitar el glaseado de algunas preparaciones como los huevos y pescados pochados, pastas etc.

#### Observaciones:

- La mantequilla clarificada es fundamental para la confección de estas elaboraciones, ya que el suero descompone las yemas; la mantequilla se funde, decantándola o dejándola en reposo, de manera que el suero y la grasa se separan, empleando únicamente la materia grasa.
- La salsa holandesa no presenta un razonamiento estricto pero. Debido a su alto contenido en materia grasa, hay que prestar especial atención a los elementos de condimentación con el fin de aligerarla y de que resulte más agradable al paladar.
- Es imprescindible emulsionar este tipo de salsas cerca de una fuente de calor o al baño maría, pero evitando el contacto directo con el calor, lo cual produciría el cuajado de las yemas.
- Si se mantiene la salsa al baño maría durante el servicio, se controlará en todo momento la temperatura del baño y la base de la misma, por ser la que recibe el

calor más directo; por lo tanto se varillará continuamente, aligerándola, si fuera necesario, con gotas de agua templada.

- Nunca se debe elaborar una holandesa con sobras de esta misma salsa del día anterior, ya que existe un riesgo muy grave de multiplicación bacteriológica.
- Emplear siempre recipientes de material inalterable, como el acero inoxidable.
- Una salsa holandesa se puede cortar principalmente por dos motivos:
  - a) Coagulación excesiva de las yemas (formación de pequeños grumos).
  - b) Ruptura de la emulsión agua-grasa

### Derivadas de la holandesa

Denominación	Ingredientes	Elaboración y aplicaciones
Salsa cardinal	1 Kg. de mantequilla de cangrejos 5 a 7 yemas de huevo Agua acidulada Sal y pimienta blanca. Perrins (optativo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceder de igual manera que la salsa holandesa, pero elaborándola con la mantequilla de cangrejos.</li> <li>• Es apropiada para pescados, huevos y mariscos.</li> </ul>
Salsa nantúa	1 Kg. de mantequilla de gambas 5 a 7 yemas de huevo. Agua acidulada Sal y pimienta blanca Perrins (optativo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se trata de una salsa idéntica a la anterior sustituyendo la mantequilla de cangrejos por la mantequilla de gambas (confeccionada de igual manera)</li> <li>• Resulta apropiada para huevos, pescados y mariscos.</li> </ul>
Salsa muselina caliente	1 litro de salsa holandesa ¼ litro de crema de leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorporar la nata a la holandesa con mucha precaución, mezclando hasta obtener una salsa homogénea</li> <li>• Es apropiada para glasear hortalizas calientes y pescados.</li> </ul>

### La salsa bearnesa y sus derivadas.

La elaboración de la salsa bearnesa es idéntica a la de la holandesa, diferenciándose únicamente en un aspecto: las yemas se emulsionan sobre una reducción compuesta de estos ingredientes (cantidades para 1 litro de salsa):

- 1 dl de vinagre de estragón (o en su defecto vinagre blanco + estragón fresco o seco).
- 50 g de chalota en brunoise.
- 10 granos de pimienta blanca.

Al finalizar su elaboración se añadirá estragón fresco (o seco) picado. Todas las observaciones indicadas para la salsa holandesa son aplicables también a la bearnesa.

#### Aplicaciones.

La salsa bearnesa y sus derivadas se emplean, principalmente, para acompañar las preparaciones a base de carnes a la parrilla, aunque también puede utilizarse para preparaciones de pescados. A continuación se muestran las derivadas, ingredientes que se utilizan para su elaboración, así como el proceso de realización



## Derivadas de la bearnesa

Denominación	Ingredientes	Elaboración y aplicaciones
Salsa chorón	¼ litro de salsa de tomate 1 litro de salsa bearnesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mezclar la bearnesa y la salsa de tomate hasta obtener un conjunto homogéneo</li> <li>• Sus aplicaciones son las mismas que la bearnesa, aunque también se puede emplear como <i>coulis</i>.</li> </ul>
Salsa foyot o valois	¼ de litro de salsa demi-glace 1 litro de salsa bearnesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mezclar la demi-glace con la bearnesa hasta obtener un conjunto homogéneo.</li> <li>• Aplicable a todo tipo de carnes.</li> <li>• Se puede sustituir el ¼ de litro de salsa demi-glace por ½ dl de <i>glace de viande</i></li> </ul>

### Salsa de tomate

Considerada como una de las salsas básicas calientes en cocina, la salsa de tomate se emplea para multitud de elaboraciones; las diferentes recetas de esta salsa pueden sufrir ligeras variaciones, aunque todas presentan una base común. A continuación se indica el proceso de elaboración.

#### Salsa de tomate

1. Realizar la mise en place de los ingredientes y útiles
  - 5 Kg. de tomate maduro
  - 1 hueso de codillo
  - 1 bouquet garní
  - 400 gr. de brunoise (zanahoria, cebolla, puerro, apio, ajo).
  - 1 dl de aceite de oliva.
  - 1 cucharada de pimentón dulce.
  - 100 gr. de bacón
  - ¾ litro de fondo blanco.
  - Sal, pimienta blanca y (azúcar, si es necesario)
  - Cazo de inox. espátula, espumadera
2. Rehogar en la grasa la brunoise de hortalizas, “bacón” y hueso de codillo.
3. Añadir el pimentón, rehogando el conjunto.
4. Agregar el tomate, bouquet garní y mojar con el fondo; sazonar.
5. Cocinar de 30 a 45 minutos, procurando que no se adhiera al fondo del recipiente (debido a la harina)
6. triturar, pasar por el chino y levantar rectificando la sazón y acidez.

#### Aplicaciones:

- Como salsa de acompañamiento para pastas.
- Se emplea también como *coulis*.
- Para enriquecer elaboraciones como estofados, etc.
- Se utiliza igualmente para preparar salsas derivadas de las principales.

#### Observaciones:

- Una vez elaborada la salsa de tomate se debe de enfriar rápidamente y conservar en cámara frigorífica; en el caso de conservarla al baño María para un servicio, la temperatura del baño debe superar los 65 °C.

- El tomate debe estar maduro, pero en su defecto se puede emplear tomate en conserva.
- La salsa de tomate no debe resultar ácida, por ello se puede emplear azúcar, sustituible por bicarbonato (en menor cantidad), el cual resta acidez y no endulza como el azúcar.
- El hueso de codillo se puede sustituir por uno de jamón serrano; en ambos casos se retirará antes de finalizar la elaboración de la salsa, ya que de lo contrario desprenderá sus jugos excesivamente, resultando una salsa de tomate con sabor predominante a carne.
- La cocción de la salsa debe ser moderada: si se realiza a fuego muy fuerte, se evaporará la humedad rápidamente y el tomate resultará crudo (hay que tener en cuenta que la salsa precisa en todo momento un medio líquido para que se pueda cocer).
- Se pueden obtener muchas salsas derivadas enriqueciéndola con otros elementos o bien incorporando otras verduras que predominen durante el rehogado de la brunoise, como por ejemplo una salsa de pimientos rojos, elaborada de igual manera que la de tomate, pero incorporando pimientos rojos troceados durante el rehogado de las hortalizas; posteriormente, se procede del mismo modo que con el tomate.

## SALSA AMERICANA

Esta salsa está considerada como una de las salsas básicas calientes en cocina debido a su versatilidad y gran número de aplicaciones.

A continuación se describe los pasos que requiere su elaboración, así como los ingredientes que intervienen en la misma.

### Salsa Americana

1. Realizar la mise en place de los ingredientes y utensilios.
  - Para ½ litro de salsa
  - 500 gr de cabezas de marisco, gambas, langostinos etc.)
  - 300 gr. de paisana de hortalizas, zanahoria, puerro, cebolla y apio.
  - 200 gr. de pulpa de tomate
  - 1 bouquet garní 1 cucharada de pimentón dulce
  - 40 gr. de arroz.
  - 1 dl de coñac
  - 4 dl de fumet de pescado
  - sal y punta de cayena.
2. Rehogar en la grasa las hortalizas hasta que caramelicen sus jugos. Añadir el pimentón
3. Machacar el marisco, y saltearlo en una sartén, flambeando con el coñac. Y desglasando con un chorro de vino blanco. Incorporarlo en el fondo inmediatamente después del pimentón.
4. Incorporar el tomate y rehogar, bouquet garní, fumet, cayena y arroz. Cocer todo el conjunto. Espumando cuando sea necesario.
5. Triturar con la turmix y pasar por el chino.
6. Levantar la salsa rectificando de sazón y espesor

#### Aplicaciones:

- Se puede utilizar también como coulis
- Como ingrediente principal o secundario de elaboraciones.
- Para la elaboración de cremas de mariscos.
- Igualmente se utiliza para la preparación de las derivadas de algunas salsas básicas.
- Como salsa de acompañamiento de platos de pescado. Ejemplo: rape a la americana.

#### Observaciones:

- Una vez elaborada la salsa se debe enfriar rápidamente y conservar en cámara frigorífica; en caso de conservarla en baño maría para un servicio, la temperatura del baño no debe superar los 65 °C.
- Se deben tener presentes las características de los recortes de los mariscos empleados en la elaboración de la salsa para conseguir resultados óptimos en cuanto a las cualidades organolépticas: los cangrejos de mar aportan sabor, los de río sólo potencian el color, las cáscaras y cabezas de las gambas (dependiendo de la variedad) aportan una o ambas características; por lo tanto, se deben emplear aquellos géneros o mezcla de ellos con los que se obtengan salsas correctas y óptimas.
- El líquido en el que cocerá la salsa será preferiblemente fumet oscuro, pudiendo sustituir por fumet blanco e incluso agua.
- Si la salsa no resultase lo suficientemente ligada se podría rectificar su espesor mediante fécula o almidón de maíz.
- Es necesario pasarla por el chino, con el fin de que resulte una salsa totalmente desprovista de elementos sólidos.

## LAS SALSAS INDUSTRIALES

Preparar una salsa es un arte, pero exige tener en cuenta algunos factores fundamentales. Entre ellos una mano de obra experta, materia prima de primera calidad y un cálculo exacto del tiempo de elaboración repercuten en la obtención de una rentabilidad relativa. Por esta razón, las industrias agro-alimentarias ponen a disposición del sector hostelero (en concreto los cocineros) fondos, salsas o concentrados elaborados. Actualmente, toda esta gama de productos está sufriendo una expansión muy amplia en todos los sectores de la restauración.

El restaurador o cocinero se encuentra, actualmente, enfrentado a una serie de dificultades (económicas, legislativas u organizativas) que favorecen el uso de los productos “sem.-elaborados” o “elaborados” que ofrece el mercado. Los fondos y las salsas comerciales se presentan de diferentes formas: deshidratados en forma de polvo o granulados, líquidos, liofilizados y concentrados.

Cada presentación tiene sus propias ventajas e inconvenientes. En lo que concierne al sabor, la facilidad de utilización o de almacenamiento debe ser el propio consumidor quien juzgue los que les resulten más o menos apropiados en cada caso.

Las ventajas que presentan las salsas industriales son las siguientes:

- Se trata de productos bacteriológicamente comprobados y seguros.
- Reducción de costes
- Reducción de energía
- Normalmente, son productos de calidad susceptibles de ser enriquecidos, potenciados y personalizados.
- Permiten la preparación de las cantidades justas a emplear, evitando sobras innecesarias.

*Ejemplos:* Salsa perrin´s tabasco, demi-glacé liofilizada, mayonesa y derivadas, bechamel liofilizada, etc.