

SALSA MAYONESA

Salsas frías emulsionadas estables.

Una emulsión es la mezcla de dos elementos no miscibles (es decir, que no se mezclan con facilidad), sometida a la incorporación de aire mediante un utensilio adecuado (varilla, turmix, etc.).

Las emulsiones pueden ser de dos tipos, estables e inestables:

- En las inestables intervienen un elemento líquido y uno graso, generalmente, en las que después de la incorporación de aire y, mediante un reposo posterior, sus ingredientes se separan.
- En las estables intervienen, además del elemento líquido y el graso, un agente emulsionante que permite la homogeneidad de la emulsión después de la incorporación de aire y posterior reposo.

La lecitina es una sustancia grasa que se encuentra en la yema del huevo; también se da en la soja y actúa como emulsionante.

Observación:

“El empleo de huevos crudos, claras o yemas, para la elaboración de salsas, sin previa pasteurización, está prohibida, recogiendo en la reglamentación higiénico-sanitaria; por lo tanto, se deberán emplear ovoproductos pasteurizados.”

Variedades: las principales variedades de salsa frías emulsionadas estables son las siguientes:

Mayonesa

Dentro de este tipo de salsas destaca la mayonesa, de la que, a continuación se expone su proceso de elaboración, así como los ingredientes necesarios para prepararla.

1. Realizar la mise en place de ingredientes y materiales.
 - Recipientes y utensilios de material inalterable.
 - 1 litro de aceite
 - 4 yemas de huevo.
 - gotas de limón
 - 1 cucharada de agua caliente acidulada
2. Montar las yemas con sal, limón y agua.
3. Verter el aceite en hilo fino, emulsionando el conjunto con varillas hasta obtener una salsa homogénea.
4. rectificar el sazonado y conservar en cámara, con el recipiente protegido.

Aplicaciones:

- Se emplea principalmente para acompañar preparaciones frías a base de pescados, crustáceos, huevos y verduras.
- Como aderezo de ensaladas compuestas.
- Como base para la elaboración de salsas derivadas.

Observaciones:

- Es conveniente que todos los ingredientes que componen la mayonesa presenten la misma temperatura.
- Utilizar siempre recipientes de acero inoxidable o material inalterable.
- Se empleará aceite de semillas, neutro y con poca acidez, lo cual no descarta la posibilidad de confeccionar la mayonesa con aceite de oliva.
- El agua acidulada (agua a 100 AC + sal + vinagre), la cual sustituye al limón (ya que contiene un ácido), se emplea con dos objetivos:
 1. Hidratar en un principio las yemas durante su emulsión.
 2. Aligerar la salsa durante la elaboración, con el fin de facilitar su emulsión sin que se separen sus ingredientes (ya que durante la incorporación del aceite, la salsa adquiere una consistencia muy firme, lo que dificulta su emulsión y en caso de no aligerarla con el agua acidulada, podría cortarse).
- Se deberán mantener siempre limpios los bordes del recipiente.
- Si la mayonesa se cortara, se puede volver a remontar, iniciando el proceso de emulsionando una yema de huevo e incorporándole la mayonesa cortada poco a poco. También se puede recuperar batiendo una cucharada de agua caliente hasta conseguir espuma e incorporando la mayonesa poco a poco.

Derivadas de la mayonesa

Denominación	Ingredientes	Observaciones y aplicaciones
Tártara	Mayonesa amostazada + picadillo de cebolla, perejil, pepinillos, alcaparras, clara y yema de huevo cocido	• Emplear una cucharada de cebolla por litro de mayonesa (la cebolla en crudo fermenta rápidamente por lo que se incorporará a la salsa en el último momento). • Apropia para ensaladas compuestas, pescados hervidos y hortalizas.
Rosa, americana fría o cóctel	$\frac{3}{4}$ l de mayonesa amostazada $\frac{1}{4}$ l tomate ketchup. 1 dl de nata líquida 1 copa de brandy de Jerez $\frac{1}{2}$ naranja sanguina exprimida Gotas de tabasco Gotas de perrins.	• Mezclar todos los ingredientes con la mayonesa amostazada y rectificar el sazonado. • Ensaladas compuestas a base de aguacate y crustáceos. • Cócteles de mariscos pescados hervidos. • Platos a base de huevos.
Andaluza	Mayonesa amostazada Salsa de tomate tamizada. Perejil picado. Brunoise de pimiento morrón	• Terrinas de pescado • Pescados fríos o a la parrilla • Brochetas de crustáceos. • Platos a base de huevos fríos.
Caviar o rusa	Mayonesa amostazada Caviar Picadillo de clara y yema de huevo duro Perejil picado	• Es necesario lavar el caviar o sucedáneo en un colador • Aplicable a platos fríos en general.
Remolada	Salsa Tártara+ pasta anchoas	• Aplicable a la mayoría de platos fríos
Mouselina fría	Mayonesa Nata Zum de limón	• Apropia para legumbres y frutas tropicales
Encolada	Mayonesa Gelatina	• Añadir gelatina neutra a la mayonesa.

Vinagretas emulsionadas estables.

Las vinagretas emulsionadas estables no constituyen ninguna novedad en el apartado culinario. Se trata de vinagretas, en las que, respetando los ingredientes básicos que constituyen una vinagreta, incluyen algún componente que actúa de elemento de “ligazón”, obteniendo, de esta manera, una vinagreta en la que, al dejarla en reposo, sus ingredientes no se separan. La elaboración de esta clase de vinagretas no esta sujeta a ningún tipo de normas, sin embargo, hay que tener en cuenta:

1. Los elementos de ligazón que se pueden emplear son varios, queso crema fresco, mostaza, aunque el más utilizado es la yema de huevo cocida.
2. Normalmente las vinagretas estables se confeccionan con aceites neutros o de poca acidez, sabor suave.
3. Su aplicación posterior.
4. se debe asegurar el grado de sabor de la vinagreta, ya que en ningún caso puede resultar insulsa, pues su objetivo principal es “aliñar, aderezar”.
5. Reflexionar sobre la combinación de los ingredientes que se van a emplear.
6. Incorporar los “tropezones” o elementos sólidos en último lugar.
7. Se tendrá presente la naturaleza de los ingredientes que pueden complementar la ensalada con el fin de darles el tratamiento adecuado.
 - Los frutos secos tostados.
 - Algunas hortalizas blanqueadas, para evitar la fermentación y el ablandamiento de las mismas.
 - Los purés reducidos para evitar la incorporación de humedad excesiva.

La composición de las vinagretas es totalmente arbitraria aunque es necesario respetar los ingredientes básicos, por tanto a continuación se muestran algunos ejemplos de vinagretas estables

Denominación	Ingredientes	Observaciones y aplicaciones
Vinagreta de naranja, miel y sésamo	Vinagre de sidra Sal y pimienta blanca Zumo de naranja Aceite de semillas Juliana de corteza de naranja blanqueada Miel de flores Sésamo tostado Yema de huevo	• Mezclar todos los ingredientes emulsionando el conjunto. • Incorporar en último lugar el sésamo y la juliana de corteza. • Rectificar de sazón. • Se puede emplear para ensaladas vegetales, terrinas frías de verduras.
Vinagreta de remolacha, curry y frutos secos	Vinagre de sidra. Curry. Aceite de oliva y semillas (50%) Brunoise de remolacha blanqueada. Pasas y piñones tostados. Mostaza.	• Mezclar todos los ingredientes emulsionando • Incorporar en último momento la brunoise de remolacha, pasas y piñones, rectificando el razonamiento. • Aplicable a platos en los que interviene algún elemento dulce, ensaladas pálidas de color y terrinas frías de verduras.

Ajoaceite (all-i-oli)

El ajoaceite es una salsa fría emulsionada estable, compuesta por dientes de ajo majados con sal en un mortero hasta conseguir un puré, al que se va añadiendo de manera progresiva aceite de oliva, sin dejar de moverlo, hasta conseguir una salsa homogénea.

Teniendo en cuenta que no es una tarea fácil conseguir que la salsa ligue correctamente, se puede recurrir a otras opciones:

- Mayonesa perfumada con ajo triturado.
- Adición de patata cocida o miga de pan mojada en vinagre al puré de ajo para que ligue con menos esfuerzo.
- Adición al puré de ajo de una yema de huevo.
- Confeccionar la salsa con la batidora, incorporando un huevo entero.

Elaboración del all-i-oli

1. Realizar la misel place de ingredientes y utensilios.
 - 6 dientes de ajo
 - $\frac{3}{4}$ l de aceite de oliva suave.
 - Sal
 - Gotas de zumo de limón.
2. Majar en el mortero los ajos con un poco de sal
3. Adicionar el aceite en hilo fino sin dejar de remover con la maza del mortero hasta obtener una salsa adensa y homogénea.
4. Rectificar el punto de sazón, incorporando el limón.

Aplicaciones:

El ajoaceite es una salsa que se emplea para acompañar preparaciones como los arroces (normalmente de pescado), las carnes a la brasa, los pescados, las patatas asadas etc.

Salsa Romesco

Se trata de una salsa típicamente catalana, exclusiva de la ciudad de Tarragona y de sus alrededores. Posee muchas variantes, en las que se respetan siempre los ingredientes principales, que se indican a continuación, así como su proceso de elaboración:

Elaboración de la salsa romesco

Ingredientes	Elaboración
100 ge de almendras o avellanas 2 ñoras hidratados (pulpa) 5 dientes de ajo 2 tomates maduros. 2 rebanadas de pan tostado. 2 dl de aceite de oliva. 1 dl de vinagre suave menta fresca sal C/S	• asar los ajos y tomates pelándolos. • Tostar las almendras o avellana • Triturar todos los ingredientes menos el aceite. • Adicionar el aceite en hilo fino emulsionando el conjunto. • Rectificar el sazón y pasar por el chino en caso necesario

Observaciones:

- La salsa romesco acompaña a elaboraciones muy diversas: arroces, verduras, terrinas, carnes etc.
- La densidad de la salsa dependerá de su aplicación posterior y de los gustos personales.
- Es conveniente consumirla después de haberla mantenido algunas horas en reposo.

- Se trata de una salsa de sabor acentuado, factor a tener en cuenta en el momento de combinarla con otras elaboraciones, pues puede enmascarar fácilmente sabores.

SALSAS FRÍAS EMULSIONADAS INESTABLES

Vinagretas

Las vinagretas son un tipo de salsas muy versátiles que se pueden emplear para condimentar y aliñar alimentos e, incluso, simular un escabeche. Su elaboración es muy sencilla, precisándose como ingredientes básicos, aceite, (tres partes), vinagre, (una parte), y sal y, como ingredientes secundarios, mostaza y pimienta.

Elaboración de una vinagreta básica

1. Realizar la mise en place de ingredientes y materiales.
 - a. Utensilios de material inalterable, perol y varilla de acero inox.
 - b. Aceite, vinagre y sal, mostaza (optativo)
2. Mezclar el vinagre, sal y mostaza.
3. Verter el aceite en hilo fino batiendo con la varilla.
4. rectificar de sal y conservar en la cámara frigorífica con el recipiente protegido.

Aplicaciones de las vinagretas.

- Como base para la elaboración de otras salsas derivadas.
- Para aderezar o condimentar ensaladas, platos fríos, etc...

Observaciones:

- Las vinagretas potencian su sabor después de mantenerlas un tiempo_ no excesivo- de reposo con antelación a su consumo.
- Aunque las vinagretas se clasifican normalmente dentro de las salsas frías se pueden servir también templadas o calientes.
- Se pueden utilizar para condimentar aquellas ensaladas compuestas que admiten el desglasado obtenido gracias a uno de sus componentes.
- En ocasiones, parte o la totalidad del vinagre se suele sustituir por zumo de limón

Vinagretas básicas

Denominación	Ingredientes	Observaciones y aplicaciones
Vinagreta ala francesa	3 dl de aceite de oliva 1 dl de vinagre sal y mostaza	• Mezclar la mostaza y el vinagre en recipiente inalterable • Adicionar el aceite en hilo fino. • Rectificar de sal
Vinagreta a la española o Ravigote	3 dl de aceite 1 dl de vinagre 1 cucharada de mostaza 20 gr de alcaparras 20 gr de pepinillos 1 huevo duro 25 gr de cebolla 25 gr de pimiento italiano perejil sal	• Elaborar una vinagreta básica. • Añadir el resto de los ingredientes picados. • Rectificar de sal y conservar en cámara frigorífica, protegiendo el recipiente. • No conservar excesivo tiempo la vinagreta, ya que la cebolla fermenta rápidamente

Vinagretas compuestas

Son aquellas vinagretas que respetando la elaboración e ingredientes básicos se enriquecen con otros diversos dependiendo de su aplicación posterior y de los gustos personales.

La única diferencia que presentan con respecto a las vinagretas estables es el elemento de ligazón, ya que las vinagretas compuestas (inestables), al someterlas a reposo, disocian sus ingredientes. Por lo tanto, los requisitos que se exigen en el caso de las vinagretas estables también son válidos para las compuestas.

Las vinagretas inestables se deben varillar siempre antes de su utilización con el fin de obtener un conjunto homogéneo con el que aderezar los géneros cocinados.

Vinagretas emulsionadas inestables

Denominación	Ingredientes	Observaciones aplicaciones
Vinagreta de avellanas	Aceite de oliva Aceto balsámico Brandy Jugo de asado o glacé de carne Avellanas tostadas troceadas Sal y pimienta	• mezclar todos los ingredientes menos las avellanas. • Incorporar las avellanas, rectificando de sal. • Reservar en cámara frigorífica protegiendo el recipiente • Reservar
Vinagreta de mostaza y menta	2 cucharadas de mostaza de Dijón c/s aceto balsámico 1 dl de aceite de oliva 6 hojas de menta blanqueada en juliana	• Mezclar los elementos líquidos y la mostaza. Incorporar la juliana de menta en último lugar. • Rectificar de sal.