

- SALSAS BASICAS Y DERIVADAS.

Son los líquidos espesados o ligados, sustanciosos, que se utilizan para realzar el sabor de los alimentos.

Las salsas básicas son las que sirven como base y fundamento a otras salsas. Se dividen en grandes salsas básicas y pequeñas salsas básicas.

GRANDES SALSAS BASICAS:

Son las que tienen mayor importancia por ser de mayor uso. Las principales son:

- 1) ESPAÑOLA: Es una salsa de origen relativamente moderno. Sus creadores fueron cocineros españoles que acompañaban a la Emperatriz Eugenia de Montijo.

Los franceses la llaman "Demi-glace" y dicen para realzarla que es una española refinada.

Composición básica:

- 10 l. de fondo oscuro
- 1 y 1/4 Kg. de mantequilla
- 1 y 1/4 Kg. de harina tostada

Variaciones en su composición: Puede llevar restos de caza (el fondo oscuro) si se va a utilizar para platos de caza, y en el Roux se le puede añadir algo de fécula de patata y vino tinto para diluirla.

Elaboración: Al Roux frío se le añade el fondo hirviendo y, sin parar de mover, se deja cinco minutos. Se cuele y se deja enfriar.

En caso de que llevara fécula, se diluiría esta y la harina con el vino y se hecharía sobre el fondo, dejándola hervir durante 15 minutos.

Características de calidad y puntos claves en su elaboración:

- Color: Fuertemente oscuro, brillante, harina bien tostada

Espesor: Dosificación correcta de los elementos de coagulación y tiempo de cocción justo. Debe estar muy espesa.

Sabor: Fondo obtenido de los mejores géneros y bien reducido.

Conservación: Se conserva en un recipiente de material inalterable y en frigorífico durante 6 u ocho días, con una capa de mantequilla por encima.

Aplicaciones: Confección de salsas derivadas, braseado de algunas hortalizas y carnes, ligazón de picadillos.

2) **BECHAMEL:** El nombre procede de un título nobiliario francés.

Composición básica: Roux blanco compuesto, a partes iguales, de mantequilla y harina de fuerza, leche, sal, pimienta blanca molida y nuez moscada.

Variedades en su composición: Se refiere al tipo de espesor de la salsa, y esto depende de la cantidad de harina y mantequilla que le pongamos al "Roux". A continuación pondremos las tres formas normales o que más se utilizan (las cantidades serán para un litro de leche).

a) **Bechamel normal o media:**

- 80 gr. de harina
- 80 gr. de mantequilla

b) **Bechamel espesa (para croquetas):**

- 125 gr. de harina
- 125 gr. de mantequilla

c) **Bechamel ligera (para pastas):**

- 60 gr. de harina
- 60 gr. de mantequilla

Características de calidad y puntos claves en su elaboración:

Color: Debe ser perfectamente blanca, para ello emplear utensilios limpios y evitar el agarrado.

Espeor: Dosificación correcta del Roux, emplear harina fuerte, reservar siempre una pequeña cantidad de leche para rectificar si hiciera falta. Tiempo de cocción justo.

Sabor: Empleo de leche con toda su grasa y mantequilla fresca. Dosificación correcta de especias.

Conservación: De 5. a seis días de igual forma que la Española, aunque se suele hacer a diario.

Aplicaciones: Confección de salsas derivadas, para platos -- italianos, para ligar picadillos, croquetas, cromesquis.

3) **VELOUTE:** Su traducción es "atercipelada, suave".

DUXELLE DE CARRES
CEBA. 6.000A
AMB S. 7 FALTA
ANS 00CY

Composición básica:

- 1 l. de fondo blanco o Fumet
- 100 gr. de harina
- 100 gr. de mantequilla

Variaciones en su composición: Puede ir sazonada con sal y pimienta blanca.

Elaboración: Igual que la de la Bechamel

Características de calidad y puntos claves en su elaboración:

Son exactamente iguales a las de la Bechamel, pero su espesor debe ser bastante causado.

4) **SALSA TOMATE:** Este nombre engloba a varios tipos de salsas basadas en el empleo de tomates maduros.

Composición básica:

- Tomates maduros ... 1 Kg.
- Harina 20 gr.
- Pimentón dulce 1/2 cucharadita
- Ajo (pelado y machacado) 2 dientes
- Cebolla (juliana) . 250 gr.
- Aceite 1 dl.
- Laurel 1 hoja
- Sal y azúcar

- 4 -

Variaciones en su elaboración:

a) Al estilo Francés: Mirepoix de zanahoria, cebolla, tocino, mantequilla y Bouquet Garnie; más pequeña cantidad de ajo, harina, pimienta, sal y azúcar, tomate y en algunos casos fondo blanco.

b) Elaboración (receta básica): Rehogar la cebolla y ajo en el aceite, añadir harina y pimentón rehogándolo ligeramente, añadir tomates pelados y troceados, laurel, sal y azúcar, removiendo sin parar hasta que empiece la cocción.

Mantener la cocción durante media hora, triturar o pasar por el chino, rectificar de sal y azúcar.

Características de calidad y puntos claves en su elaboración:

- Color: Intenso color rojo, se obtiene con tomates frescos y maduros y la adición de pimentón dulce.

PEQUEÑAS SALSAS BASICAS:

Son las que teniendo gran importancia por su menor número de --- aplicaciones y mayor rapidez en su elaboración, se consideran pequeñas en su estudio. Reunen la característica de ser todas ellas emulsionadas por la acción de sus grasas.

1) MAHONESA: Su origen se remonta a la visita histórica a Mahon, entonces en poder de Francia, de un gobernante francés, se dice que el Cardenal Richelieu.

Composición básica:

- Aceite de oliva 1 litro
- Vinagre 1/4 dl.
- Yemas 4 unidades
- Agua caliente 1 cucharada
- Sal fina

variaciones en su elaboración: Sustitución total o parcial - del vinagre por zumo de limón, aceite refinado en lugar de - aceite de oliva y huevo entero por las yemas.

Elaboración: A la mezcla del vinagre y las yemas, se le añe-

dirá batiendo sin parar y a chorro fino el aceite. Cuando se acabe el aceite, se añadirá la sal y la cucharada de agua caliente y se revuelve bien todo.

Características de calidad y puntos claves en su elaboración:

Color: Su mejor color es amarillo intenso, pero esto depende del color que tengan los huevos.

Espesor: Debe ser muy espesa, aunque debe ser aligerada antes de servirla.

Sabor: Viene marcado por la dosificación perfecta de las yemas y la calidad del aceite, así como la acidez del mismo -- que debe ser de 0'5 grados.

Puntos claves en la elaboración:

- Empleo de bajo grado de acidez en aceite.
- Dosificación perfecta de yemas.
- Temperatura igual de todos los ingredientes.
- Relación directa entre la caída del aceite y la batida.
- Evitación de oscilaciones de temperatura en su conservación

Aplicaciones: Confección de salsas derivadas, ligazón de ensaladillas y mariscos, acompañamiento de hortalizas, pescado y mariscos.

2) SALSA HOLANDESA:

Composición básica:

- Mantequilla 1 Kg.
- Yemas de huevo 8 unidades
- Zumo de limón 2 cucharadas
- Sal

Variaciones en su composición: Se puede incluir pimienta blanca molida.

Elaboración: A las yemas y el zumo de limón montadas al ca-

lor, se le añade como si fuera una mahonesa la mantequilla - purificada, se prueba de sal y se mantiene en un lugar templado.

Características de calidad y puntos claves en la elaboración:

Color: Debe ser fuertemente amarillo, influye el color y la cantidad de yemas.

Espesor: Debe tener un espesor medio.

Sabor: Viene marcado por la calidad de la mantequilla y las yemas, y por supuesto su frescor.

puntos claves en la elaboración:

- No deberá pasar de 60 grados.
- Velocidad de batido adecuado al chorro de mantequilla.
- En caso de que se corte:
 - Recuperar su temperatura.
 - Volver a montar sobre una cucharada de agua.
 - Si no monta, volver a montar sobre una yema emulsionada.

Conservación: Debe ser hecha a diario. Puede aguantar 4 - 5 días en cámara, pero deberemos montarla diariamente ya que se cortará.

Aplicaciones: Confección de salsas derivadas, acompañamiento de pescados y hortalizas hervidas.

3) SALSA BEARNESA: Su nombre se refiere al territorio francés "el Bearne".

Composición básica:

- Vinagre de estragón 1 dl.
- Chalota picada 2 cucharadas
- Yemas de huevo 8 unidades
- Mantequilla 1 Kg.
- Perejil picado 4 cucharadas
- Sal y pimienta blanca molida.

Variaciones en su composición: Sustitución del vinagre de es

tragón por vinagre normal y estragón fresco, de perejil picado por perifollo picado, adición de estragón picado.

Elaboración: Reducir hasta que quede casi seca la mezcla de vinagre y chalota, incorporar las yemas y una cucharada de agua fría, montar al baño maría, incorporar batiendo la manteca purificada, probar de sal, e incorporar el perejil picado.

Características de calidad y puntos claves en la elaboración:

Color: Amarillo verdoso por incorporar el perejil.

Espesor: Debe estar muy espesa.

Sabor: Viene dado por la calidad y reducción del vinagre, así como el frescor de la manteca y las yemas.

Conservación: Igual que la Holandesa.

Puntos claves en la elaboración: Igual que la Holandesa.

Aplicaciones: Confección de salsas derivadas y acompañamiento de carnes y pescados a la parrilla.

- 4) **SALSA VINAGRETA:** Se refiere a las salsas que llevan partes de aceite de oliva refinado y una de vinagre.

Se estudian las tres clases principales

Composición básica:

- Huevo duro 3 piezas
- Pepinillos 100 gr.
- Cebolla picada 100 gr.
- Perejil picado 3 cucharadas
- Aceite oliva refinado 3/4 litro
- Vinagre de vino 1/4 "
- Azúcar 1 cucharadita
- Ajo 1 diente
- Mostaza francesa 2 cucharaditas
- Pimienta blanca

Variaciones en su composición:

- a) También llamado "Ravigot": Alcaparras, perejil, perifollo, estragón fresco, aceite, vinagre, sal, pimienta.

b) Aceite, vinagre, azúcar, sal, mostaza.

Elaboración: Picar finamente los sólidos, mezclar con el resto y mover.

Características de calidad y puntos claves en su elaboración:

- a) Color verdoso, espesa por los ingredientes sólidos.
- b) Color amarillento, espesa poco.

Conservación:

- a) En recipiente de material inalterable, dos o tres días en la cámara.
- b) Hasta un mes a temperatura fresca.

Aplicaciones:

- a) Acompañamiento de hortalizas, pescados y huevos cocidos y fríos.
- b) Aliño de ensaladas y ensaladillas.

SALSAS DERIVADAS:

Es el grupo de salsas que tiene su origen en las básicas, estudiadas anteriormente.

1) DE LA ESPAÑOLA:

- PERIGOURDINÉ:

Composición: Puré de foie-gras, dados de trufas.

Elaboración: Añadir a la salsa española el puré de foie-gras y los dados de trufas

Aplicaciones: Para patés fritos, huevos y carnes salteadas - (tournedós, entrecôtes).

- ROBERT:

Composición: Cebolla, mantequilla, vino blanco, vinagre, mostaza, pimienta blanca.

Elaboración: Rehogar la mantequilla y la cebolla, añadir el

vino y el vinagre, incorporar la español, cocer 10 minutos y añadir la mostaza y la pimienta

2) DE LA BECHAMEL:

- CREMA:

Composición: Crema (nata).

Elaboración: Mezclar la Bechamel y la nata, reducir a fuego go vivo, sazonar, pasar por estameña y añadir más nata fresca.

Aplicaciones: Huevos sin gratinar, pescados hervidos y hortalizas.

- SALSA MORNAY:

Composición: Queso rallado y yemas.

Elaboración: Mezclar fuera del fuego a la Bechamel el queso rallado y las yemas removiendo.

Aplicaciones: Pastas, huevos, pescados y hortalizas hervidos, gratinados principalmente.

3) DE LA VELOUTE:

- AURORA:

Composición: Puré o salsa de tomate, Velote de ave, nata líquida.

Elaboración: Mezclar a la Velote el tomate hasta que tome un color rosado fuerte, añadir la nata líquida.

Aplicaciones: Huevos sin gratinar, hortalizas, aves y carnes blancas.

- SUPREMA

Composición: Nata líquida, Veloute de ave, esencia de champiñon.

Elaboración: Añadir a la Veloute, fuera del fuego, la nata -

y la esencia de champiñon, reducir a fuego vivo, añadir más nata fresca.

4) DE LA DE TOMATE:

- ITALIANA:

Composición: Salsa Española, cebolla, jamón, finas hiervas, y mantequilla.

Elaboración: Rehogar con la mantequilla la cebolla y el jamón y el champiñon, añadir el tomate y la salsa español. Cocer 5 minutos y añadir finas hiervas.

Aplicaciones: Pastas italianas y hortalizas.

5) DE LA MAHONESA:

- TARTARA:

Composición: Cebolla, perejil, alcaparras, huevo duro, mostaza y pepinillos.

Elaboración: Añadir a la Mahonesa todos los ingredientes picados muy finos, sazonar con la mostaza.

Aplicaciones: Pescados, huevos, carnes y hortalizas.

6) DE LA BEARNESA:

- CHORON:

Composición: Puré de tomate concentrado.

Elaboración: Mezclar el puré de tomate a la Bearnesa, antes de servir.

Aplicaciones: Para pescados y carnes a la parrilla.

7) DE LA HOLANDESA:

- MUSELINA:

Composición: Nata montada y claras montadas.

Elaboración: Añadir a la Holandesa la nata y las claras montadas. Servir.