



SALSAS MADRES

Paulo Gonzalez B

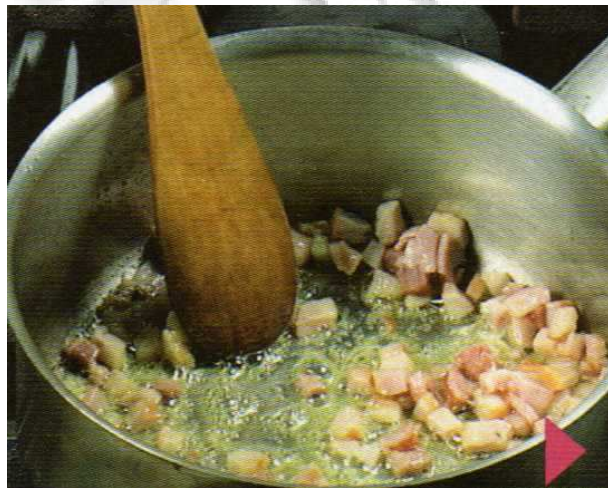
FORMULA BÁSICA PARA 1 LITRO DE SALSA ESPAÑOLA

Fondo oscuro de carne	1,5 Litros
Tocineta ahumada	50 grs.
Cebolla cabezona	50 grs.
Zanahoria	50 grs.
Champiñones	50 grs.
Tomate	350 grs.
Pasta de tomate	30 grs.
Bouquet garni	1 u
Margarina	70 grs.
Harina	70 grs.
Sal	c/n
Pimienta	c/n

Paulo González B

SENA

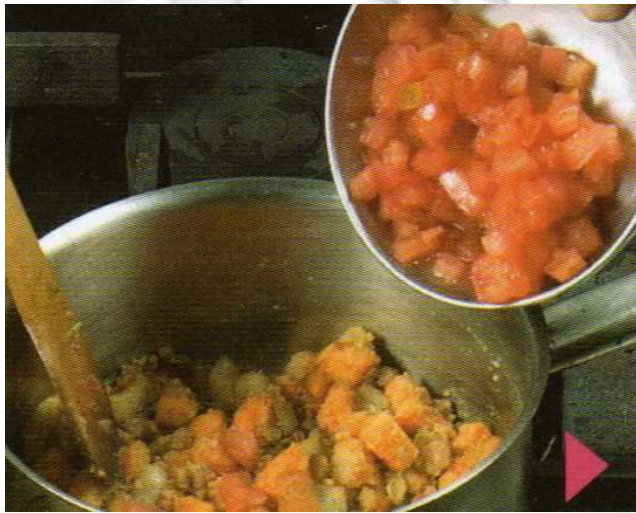
Rehogar la panceta con la margarina en la cacerola



Incorporar la guarnición aromática y cocinar unos minutos. Espolvorear con harina y cocinar hasta obtener un roux marrón oscuro.

Paulo Gonzalez B

Agregar el tomate
junto con el
concentrado, dejar
que se cocinen y
pierdan un poco la
acidez



Verter el fondo oscuro
hirviendo, de a poco,
mientras se revuelve para
que no se formen grumos.
Por ultimo agregar el
bouquet garni y cocinar
tapado por 1.5 a 2 horas.

Paulo Gonzalez B

Pasar la salsa por un chino, una vez que tome la consistencia espesa y aterciopelada. Enfriar rápidamente.



Paulo Gonzalez B



**FORMULA BÁSICA PARA
1 LITRO DE SALSA VELOUTÉ**

Fondo claro de ave, de carne o fumet	1Litro
Margarina	70 grs.
Harina	70 grs.
Sal	c/n
Pimienta	c/n

Realizar un roux
blanco con la
margarina y la harina



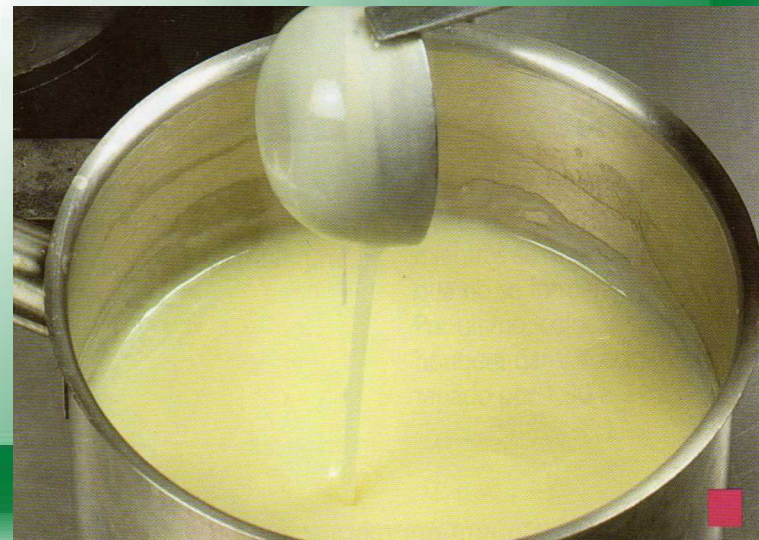
Verter el fondo de
cocción de a poco,
mientras se revuelve
con un batidor, para
que no se formen
grumos. Llevar a
ebullición.

Paulo Gonzalez B

Una vez que se espese condimentar con sal y pimienta y pasar por un chino.



Colocar pequeños trozos de margarina para que la salsa no se seque en la superficie. Enfriar rápidamente o mantener a una temperatura de 63° C, a baño María si se va a utilizar.





**FORMULA BÁSICA PARA
1 LITRO DE SALSA BÉCHAMEL**

Leche	1Litro
Margarina	70 grs.
Harina	70 grs.
Sal	c/n
Pimienta	c/n
Nuez moscada	c/n

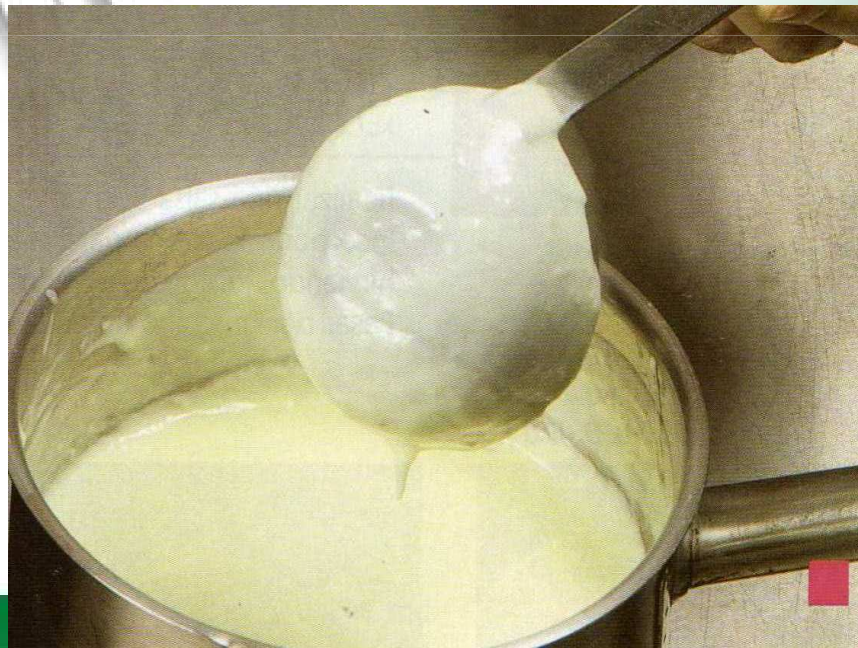
Realizar un roux blanco con la margarina y la harina



Verter la leche de a poco, mientras se revuelve con un batidor, para que no se formen grumos.



Llevar a ebullición. Sazonar con sal y pimienta. Cocinar por unos 5 minutos. Verificar la consistencia con el revés de un cucharón. Pasar por un chino y enfriar rápidamente.



Paulo Gonzalez B

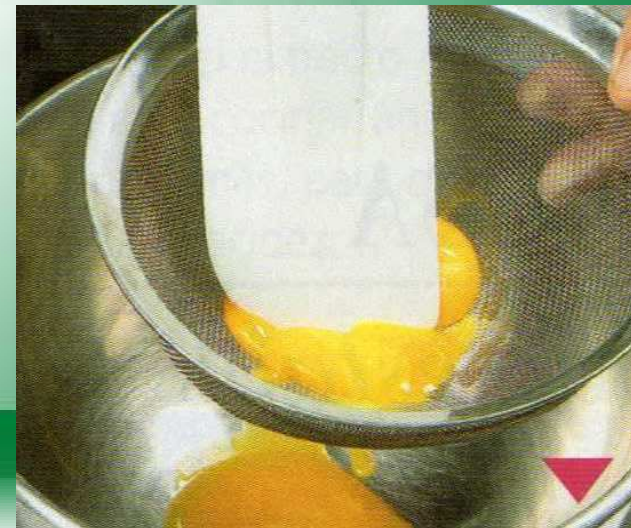
FORMULA BÁSICA PARA 1 LITRO DE SALSA HOLANDESA

Margarina	1Kg
Yemas de huevo	15 a 16 u
Jugo de limón	150 grs.
Agua	100 grs.
Sal / pimienta	c/n
Vino blanco	100 ml.
Vinagre	50 ml.
Pimienta en granos	c/n

Reducir el vino blanco con el vinagre y los granos de pimienta, en una cacerola sobre el fuego.



Pasar las yemas por un colador e incorporar una cucharada sopera de agua por yema. Luego adicionar la reducción de vino blanco y vinagre.



Batir las yemas a baño María hasta que aumenten su volumen y comiencen a espumarse.



Una vez se vea el fondo del bowl, al batir (60° C) incorporar la margarina clarificada en forma de hilo, mientras se continua batiendo energicamente.



Terminar agregando el jugo de limón, sal y pimienta, pasar por un chino y mantener en una temperatura entre 40 y 50° C.



FORMULA BÁSICA PARA 1 LITRO DE SALSA DE TOMATES

Tomates (concassé)	1 Kg.
Cebolla cabezona	200 grs.
Bouquet garni	1 u
Margarina	50 grs.
Concentrado de tomate	100 grs.
Sal	c/n
Pimienta molida	c/n
Azúcar	c/n

Transparentar la
cebolla picada
finamente, con
margarina en una
cacerola.



Adicionar la pasta de
tomate y cocinar unos
minutos para que
pierda la acidez.

Incorporar los tomates
cortados en concassé



Colocar el bouquet
garni. Sazonar con
sal y pimienta.
Revolver bien.

Paulo Gonzalez B

Cocinar tapado con un papel, a fuego bajo, hasta que el tomate se deshaga por completo.



Rectificar la sazón, agregar un poco de azúcar si quedara muy ácida. Enfriar rápidamente o reservar a temperatura superior a los 60°C.



FORMULA BÁSICA PARA 1 LITRO DE MAYONESA

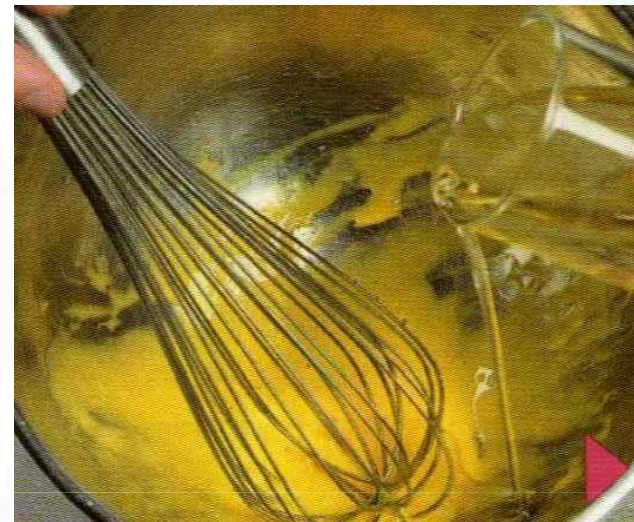
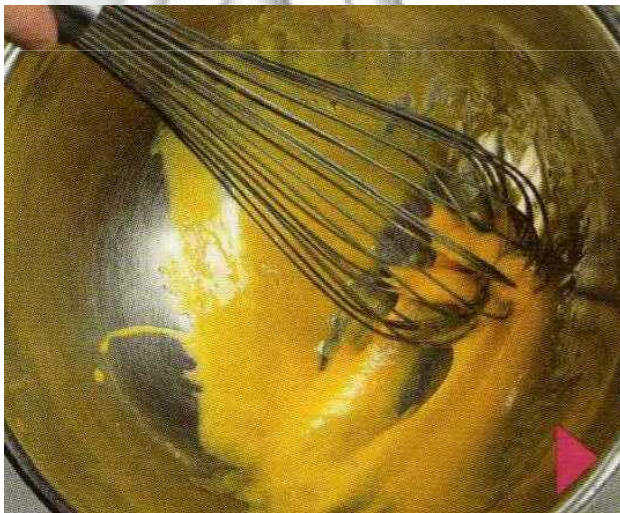
Aceite neutro	1 litro
Yemas de huevo	6 a 8 u
Mostaza	50 grs.
Vinagre blanco	50 grs.
Sal	c/n
Pimienta molida	c/n

Colocar las yemas en un bowl de acero inoxidable.



Incorporar sal a las yemas.

**Batir hasta que
empiece a espumar.**

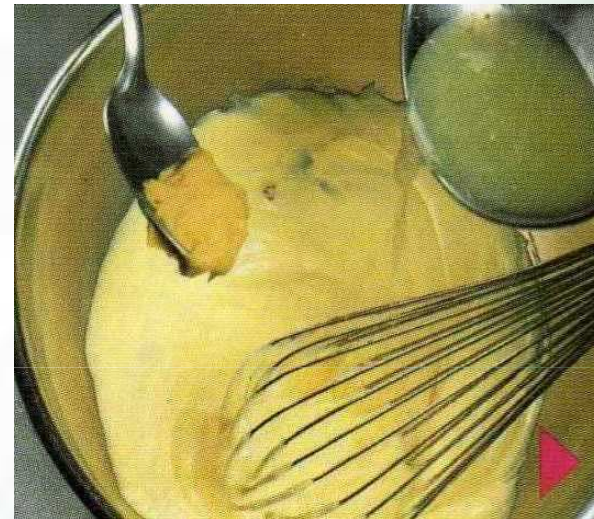


**Incorporar el aceite
de a poco en forma
de hilo, mientras se
continúa batiendo
enérgicamente.**

Paulo Gonzalez B

SENA

Batir hasta que tome una consistencia espesa, pero suave.



Por último, agregar el jugo de limón y la mostaza.

Rectificar la sazón. Conservar en frío hasta el momento de utilizarla.

