

Lista de ingredientes para la receta Salsas madres rojas

Fondue de tomate

- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Ajo 2 Dientes
- Tomates 6 Unidades
- Echalottes 2 Unidades

Salsa bordelaise

- Tomillo rama pequeña 1 Unidad
- Pimienta Negra en grano 1 cdita.
- Laurel 1 Hoja
- Vino Tinto 500 cc
- Echalottes 2 Unidades
- Salsa demi glace 200 cc

Salsa de tomates clásica

- Bouquet garnie 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Extracto De Tomate 1 cda.
- Ajo 3 Dientes
- Tomates 6 Unidades
- Manteca 50 g
- Agua Cantidad necesaria
- Zanahoria 1 Unidad
- Panceta 100 g

Salsa Joinville

- Sal A gusto
- Pimienta blanca A gusto
- Champignones 250 g
- Veloute de pescado 500 cc
- Langostinos 6 Unidades
- Salsa de vino blanco 200 cc

Salsa moelle

- Sal A gusto
- Salsa bordelaise 200 cc
- Manteca 100 g
- Tuétano de caracú 200 g
- Aceite De Maíz 1 cda.

Salsa normanda

- Champignones 250 g
- Manteca 100 g
- Veloute de pescado 500 cc
- Salsa de vino blanco 200 cc