Aderezos y salsas emulsionadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida Sugerida

Vino Blanc de Blanc: 25

Mayonesa

Aceite De Maíz: 500 cc
Yemas: 3 Unidades
Mostaza: 1 cdita.
Jugo de Limón: 10 cc

Salsa holandesa

Agua: 40 cc
Yemas: 2 Unidades
Limon: 1/4 Unidad
Manteca: 100 g

Salsa maltesa

Yemas: 2 Unidades
Naranjas: 2 Unidades
Echalotte: 1 Unidad
Manteca: 100 g
Vinagre de Vino Blanco: 200 cc

Salsa remoulade

Anchoas: 100 g
Mayonesa: 200 g
Limon: 1/2 Unidad

Salsa tártara

Ciboulette: 1 cda.
Alcaparras: 20 g
Huevo: 1 Unidad
Perejil: 1 cda.
Pepinos En Vinagre: 50 g
Estragón: 1 cda.

Vinagreta compuesta

Sal: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 150 cc
Pimienta: A gusto

Vinagreta con morrones

Morrón colorado: 1/2 Unidad
Sal: A gusto
Vinagre: A gusto
Aceite De Maíz: 150 cc
Pimienta Negra: A gusto

Vinagreta italiana

Sal: A gusto
Vinagre de vino tinto: 25 cc
Pimienta Negra: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceto balsámico: 25 cc
Aceite De Oliva: 150 cc

Preparación de la Receta

Vinagreta compuesta

- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- En un bowl mezcle la sal, la pimienta el *vinagre* y la *cebolla*.
- Vierta el aceite poco a poco mezclando constantemente hasta que emulsione.
- Para *aderezar* ensaladas de hojas verdes

Vinagreta italiana

- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- En un bowl mezcle la sal, la pimienta, el aceto balsámico y la *cebolla*.
- Vierta el aceite poco a poco mezclando constantemente hasta que emulsione.
- Para *aderezar* ensaladas.

Vinagreta con morrones

- Pele el *morrón*, elimine semillas y nervaduras.
- Procese y pase por un *tamiz* de malla fina.

- En un bowl mezcle la sal, la pimienta, el puré de *morrón* y el *vinagre*.
- Agregue el aceite en forma de hilo batiendo enérgicamente hasta que emulsione
- Para *aderezar* carré de *cerdo*.

Mayonesa

- Exprima el *limón*.
- En un bowl bata las yemas.
- Agregue la *mostaza*, la sal, la pimienta y el *jugo* de *limón*.
- Vierta el aceite en forma de hilo, bata enérgicamente hasta que emulsione.

Salsa tártara

- Cocine el *huevo* durante 8 minutos.
- Pique finamente el *ciboulette*, el *perejil* y el *estragón*.
- Pique los pepinos, las *alcaparras* y el *huevo*.
- En un bowl mezcle las hierbas, los pepinos, las *alcaparras*, el *huevo* y la *mayonesa*.
- Para acompañar lenguado frito.

Salsa remoulade

- Lave las anchoas y elimine las espinas.
- Exprima el *limón*.
- Procese las anchoas con el *jugo* del *limón* y la *mayonesa*.
- Para acompañar carnes cocidas y frías.

Salsa holandesa

- Clarifique la *manteca*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle las yemas con el agua y el *jugo* de *limón*.
- Pase a un baño María y bata constantemente hasta que espesen.
- Fuera del baño María vierta la *manteca* en forma de hilo.
- Mezcle hasta que emulsione.

Salsa maltesa

- Clarifique la *manteca*
- Exprima las naranjas
- Corte el *echalotte* en emincé.
- En una *cacerola* reduzca el *vinagre* con el *echalotte* a la mitad de su volumen.
- Pase por un colador.
- En un bowl mezcle las yemas con la reducción de *vinagre*.
- Agregue el *jugo* de *naranja* y lleve sobre baño María.
- Revuelva constantemente hasta que espesen.
- Fuera del fuego vierta la *manteca* en forma de hilo.
- Bata constantemente hasta que emulsione.

- Para acompañar *salmón* pocheado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aderezos-y-salsas-emulsionadas