# Salsa americana



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Cognac**: 30 cc
**Tomate cubeteado**: 30 g
**Vino Blanco**: 50 cc
**Extracto de tomates**: 10 g
**Cabezas de langostinos**: 12 Unidades
**Estragón**: A gusto
**Roux rubio**: 100 g
**Fumet de pescado**: 1 L
**Zanahoria**: 50 g
**Ajo**: 1 Diente
**Echalotes**: 30 g
**Cebolla**: 50 g

## Preparación de la Receta

- En una olla pequeña *saltear* una matignon de *cebolla*, *zanahoria* y echalotes, incorporar extracto de tomates, luego *tomate* cueteado, agregar las cabezas de los *langostinos* y saltearlas sin romperlas, desglasar con cognac y vino blanco, dejar evaporar el alcohol, agregar fumet de pescado, un bouquet garni, *ajo ecrasee* y *estragón*.
- Cocinar 30 minutos, pasar por un colador chino presionando bien las cabezas de los *langostinos*.
- Ligar con un roux rubio de la misma manera que se coló la veloute, terminar con *estragón* picado.

### Emplatado abadejo con salsa americana

- En un plato con vegetales salteados colocar un poco de salsa americana, luego el *abadejo* salteado y luego colocar mas salsa americana.
- Decorar con brotes, flores, etc.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/salsa-americana**