

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.