

Salsa bearnesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Yemas: 4 Unidades

Vinagre de estragón: 100 cc

Echalote: 1 Unidad

Vino Blanco: 100 cc

Manteca clarificada: 250 grs.

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- En una olla pequeña fundir *manteca*, en la misma *saltear* los echadotes biselados, pimienta mignonette, incorporar el *vinagre* de *estragón* y el vino blanco.
- Dejar reducir bien y filtrar.
- En una olla de fondo grueso colocar las yemas, la reducción y batir fuera del fuego hasta espumar, llevar al fuego y seguir batiendo vigorosamente hasta obtener un sabayón, en ese momento incorporar la *manteca* clarificada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-bearnesa>