Salsa de vino tinto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 30 g
Fondo oscuro de res: 500 cc
Pimienta Negra: 5 g
Echalotes: 2 Unidades

Manteca: 30 g
Harina: 30 grs.
Vino Tinto: 400 cc

Preparación de la Receta

- En una olla pequeña *saltear* echalotes en matignon hasta que los mismos se doren, incorporar pimienta mignonet y cocinar un minuto mas, agregar el vino tinto y dejar reducir a la mitad.
- Reservar
- Por otro lado en una olla fundir *manteca*, agregar *harina* y cocinar con batidor durante 8 minutos a fuego bajo hasta obtener un roux oscuro.
- Dejar enfriar.
- Calentar el fondo oscuro, una vez que hierve volcar sobre el roux frio fuera del fuego, mezclar bien hasta disolver el roux, llevar nuevamente al fuego y cocinar mezclando con batidor hasta que hierva, en ese momento dejar el batidor y seguir cocinando con una cuchara plástica durante dos minutos.
- Agregar esta preparación a la reducción de vino tinto, cocinar 5 minutos, agregar un cubo de *manteca* y filtrar.

Emplatado

- En un plato colocar un tournedós de *lomo* guarnecido con puré de zanahorias, vegetales y *berro*, salsear con la salsa de vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-vino-tinto