Salsa holandesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Yemas: 4 Unidades
Agua: 8 cdas.

Preparación de la Receta

- En una olla de fondo grueso colocar las yemas, el *jugo* de *limón* y el agua, mezclar bien fuera del fuego hasta que espume, llevar al fuego y batir vigorosamente hasta obtener un sabayón, una vez listo esto incorporar la *manteca* clarificada de a poco, rectificar condimento y *limón*.

Emplatado espárragos con salsa holandesa

- En un plato colocar los espárragos previamente cocidos a la inglesa, salsear con la salsa holandesa y *gratinar* en salamandra o con soplete
- Decorar con aceite verde.

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