

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>