Salsa veloute



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Veloute de ave

Manteca: 60 g
Harina: 60 grs.
Fondo blanco de ave: 1 L
Sal y Pimienta: A gusto

Veloute de pescado

Manteca: 60 g
Harina: 60 grs.
Pimienta de Cayena: A gusto
Fumet de pescado: 1 L
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- La salsa veloute es una salsa madre.
- La misma se obtiene ligando cualquier fondo blanco con un roux rubio.
- Elaboración de un roux rubio.
- En una olla fundir *manteca*, agregar la *harina* de golpe y cocinar a fuego bajo aproximadamente 5 minutos, hasta que obtenga una coloración rubia.
- Dejar enfriar.

- Mientras se enfría calentar el fondo del que se trate

- Fondo blanco de *res*, ave o fumet de pescado.
- Fuera del fuego ir volcando de a poco el fondo caliente sobre el roux frio batiendo constantemente para evitar la formación de grumos, pasar una cuchara plástica por el ángulo de la olla para asegurarnos de que no quede roux.
- Llevar al fuego batiendo constantemente con el batidor de alambre, una vez que hierve dejar el batidor y seguir con una cuchara durante dos minutos.

- Rectificar condimentos con sal y pimienta y en el caso de la veloute de pescado con pimienta de *cayena*.
- Si no se va a utilizar en el momento pasarla a un recipiente plano y guardarla con papel film en contacto para que no se forme película.

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