Salsas madres blancas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: 400 cc

Salsa alemana

Velouté de res: 300 cc
Yemas: 4 Unidades
Crema de leche: 200 cc

Salsa de vino blanco

Crema de leche: 200 cc
Veloute de pescado: 200 cc

Salsa suprême

Veloute de ave: 400 cc
Crema de leche: 200 cc
Champignones: 200 g

Preparación de la Receta

Salsa de vino blanco

- En una *cacerola* ponga el vino a reducir a fuego bajo a 1/4.
- Incorpore la velouté de pescado deje reducir a la mitad.
- Agregue la *crema* de leche y continúe reduciendo hasta obtener la consistencia deseada.
- Homogenice con batidor de alambre.
- Pase la salsa por un *tamiz* fino.

- Para pescados.

Salsa suprême

- Corte los champignones en láminas.
- Reduzca un velouté de ave.
- Agregue los champignones.
- Agregue la *crema* de leche y reduzca durante unos minutos a fuego bajo.
- Homogenice con batidor de alambre.
- Pase la salsa por un *tamiz* fino.

Salsa alemana

- Mezcle las yemas con la *crema* de leche.
- En una *cacerola* reduzca muy poco el velouté de *res*.
- Baje el fuego.
- Agregue la mezcla de yemas y *crema*.
- Bata con batidor de alambre
- Termine la cocción sin que llegue a *hervir* (La temperatura no debe superar los 70ºC)
- Pase la salsa por un *tamiz* fino.
- Para carnes de *res*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsas-madres-blancas