

Salsas madres rojas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fondue de tomate

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 6 Unidades

Salsa bordelaise

Tomillo rama pequeña: 1 Unidad

Laurel: 1 Hoja

Echalottes: 2 Unidades

Salsa de tomates clásica

Bouquet garnie: 1 Unidad

Extracto De Tomate: 1 cda.

Tomates: 6 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Panceta: 100 g

Salsa Joinville

Sal: A gusto

Pimienta blanca: A gusto

Veloute de pescado: 500 cc

Salsa de vino blanco: 200 cc

Salsa moelle

Sal: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Echalottes: 2 Unidades

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.

Vino Tinto: 500 cc

Salsa demi glace: 200 cc

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Manteca: 50 g

Zanahoria: 1 Unidad

Champignones: 250 g

Langostinos: 6 Unidades

Salsa bordelaise: 200 cc
Tuétano de caracú: 200 g

Manteca: 100 g
Aceite De Maíz: 1 cda.

Salsa normanda

Champignones: 250 g
Veloute de pescado: 500 cc

Manteca: 100 g
Salsa de vino blanco: 200 cc

Preparación de la Receta

Salsa de tomates clásica

- Corte la *zanahoria* en cubos.
- Pique la *zanahoria* en emincé.
- Pique finamente 2 dientes de *ajo*, aplaste el restante y reserve.
- Corte la *panceta* en cubos.
- Pele, despepite los tomates y corte en *concassé*.
- En una *cacerola* con *manteca* ponga la *zanahoria*, la *cebolla* y el *ajo* picados.
- Saltee para que se doren.
- Agregue la *panceta*.
- Incorpore el *tomate* y el extracto de tomates.
- Remueva bien
- Añada el agua hasta cubrir la preparación.
- Baje el fuego y agregue un bouquet garni y el *ajo* aplastado.
- Cocine durante 1 y 1/2 hora.
- Espume constantemente.
- Retire del fuego.
- Pase por un colador chino.

Fondue de tomate

- Corte los *echalottes* en pluma.
- Pique finamente el *ajo* y reserve en un recipiente cubierto con aceite de oliva.
- Pele, despepite los tomates y corte en *concassé*.
- En una *cacerola* con aceite saltee los *echalottes*.
- Incorpore *ajo* y el *tomate*.
- Cocine a fuego muy bajo hasta que se evapore por completo el agua de los tomates.
- Retire del fuego, reserve en frío.
- Para pequeñas guarniciones.

Salsa bordelaise

- Corte los *echalottes* en pluma.
- Machaque la pimienta.
- En una *cacerola* a fuego bajo reduzca a seco vino tinto con los *echalottes*.

- Agregue salsa demi glase.
- Aromatice con *tomillo* y *laurel*.
- Condimente con la pimienta.
- Continúe cocinando a fuego suave.
- Pase por un colador de malla fina.

Salsa moelle

- Pique el *tuétano* o *caracú* en pequeños trozos.
- En una sartén con aceite saltee el *tuétano*.
- Incorpore a la salsa bordelaise
- Cocine unos minutos.
- Monte fuera del fuego directo con la *manteca* fría.
- Rectifique la sazón.
- Pase por un colador de malla fina.
- Mantenga a 60°C hasta su uso.

Salsa normanda

- Filetee los champignones.
- Reduzca a la mitad el velouté con los champignones.
- Agregue la salsa de vino blanco y continúe la reducción.
- Monte con *manteca* fría fuera del fuego directo.
- Pase por un colador de malla fina.

Salsa Joinville (derivada de la Normanda)

- Pele los *langostinos*, elimine cabeza, cola y la vena del *lomo*.
- Pique groseramente.
- Filetee los champignones.
- Reducir a la mitad el velouté de pescado con los champignones.
- Agregue la salsa de vino blanco y continúe la reducción.
- Incorpore carne de *langostinos*.
- Monte con *manteca* fría fuera del fuego directo.
- Rectifique la sazón.
- Condimente con la pimienta.
- Pase por un colador de malla fina.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsas-madres-rojas>