Salsas madres rojas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondue de tomate

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 6 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Echalottes: 2 Unidades

Salsa bordelaise

Tomillo rama pequeña: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Echalottes: 2 Unidades
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Vino Tinto: 500 cc
Salsa demi glace: 200 cc

Salsa de tomates clásica

Bouquet garnie: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Tomates: 6 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Panceta: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 3 Dientes
Manteca: 50 g
Zanahoria: 1 Unidad

Salsa Joinville

Sal: A gusto
Pimienta blanca: A gusto
Veloute de pescado: 500 cc
Salsa de vino blanco: 200 cc
Champignones: 250 g
Langostinos: 6 Unidades

Salsa moelle

Sal: A gusto

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.
- Continue 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 60ºC 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