

# Salsas

## SALSA MAYONESA

Poner en el vaso de la batidora, en este orden:

- ¼ de aceite de girasol
- Un huevo
- Una cucharada sopera de zumo de limón
- Media cucharadita (de café) de sal

Meter el brazo de la batidora hasta el fondo del vaso y comenzar a batir **sin moverlo del fondo**. Lo mantendremos allí y veremos que la mayonesa comienza a subir. Cuando la haya subido un poco, comenzar a mover el brazo de arriba abajo poco a poco, sin llegar a sacarlo de la mezcla en ningún momento. Los movimientos arriba y abajo serán cada vez mayores hasta que la mayonesa ocupa todo lo que antes era aceite.

## SALSA ROSA

Cuando la mayonesa ya está hecha, añadirle un chorrito de ketchup y otro de coñac y batir un poco más para que se mezcle bien.

## SALSA VINAGRETA

- Aceite de oliva
- Vinagre
- Cebolla picada

Se puede usar para adobo, en ensalada de patatas, judías, etc.

## SALSA TÁRTARA

- 2 decilitros de mahonesa
- Una cucharada sopera de alcaparras
- 3 pepinillos en vinagre
- 2 huevos duros troceados
- El zumo de medio limón

Pasar por la batidora.

## SALSA ROQUEFORT

- Queso roquefort
- Nata

Pasar por la batidora

## SALSA PESTO (por Arturo)

- 75 gr de piñones
- 100 gr de hojas de albahaca
- 200 gr de queso parmesano
- 150 ml de aceite de oliva
- Un diente de ajo
- Una pizca de sal

Lavar las hojas de albahaca y secarlas bien.

Pelar el diente de ajo y cortarlo a lo largo retirando el germen.

En una sartén **sin aceite**, tostar los piñones.

Colocar todo en el vaso de la batidora **con la mitad** del aceite y un poco de sal. Batirlo y obtendremos una papilla homogénea. Entonces se añade el resto del aceite y se tritura de nuevo.

## SALSA YOGUR

- Medio yogur
- El zumo de ½ limón
- Mostaza
- 1 cucharada de aceite
- Alcaparras
- pepinillos

Pasar todo por la batidora

## PICADA PARA CARNE A LA BRASA (por Vicente)

- Romero
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Agua (más que de aceite)

## SALSA ALL I OLI

El "all i oli" (también llamado "ajoaceite" en castellano, nunca "alioli") es una popular y tradicional salsa de la gastronomía mediterránea, desde Cataluña a Andalucía oriental. Consiste en la emulsión de aceite de oliva y ajo. Por lo tanto, el verdadero all i oli no lleva más que ajo y aceite (con un poquito de sal), aunque se facilita mucho la emulsión incorporando una yema de huevo (y a veces miga de pan). Yo desde siempre lo he visto hacer con yema de huevo y así es como lo aprendí. El mayor o menor éxito en la elaboración dependerá de la habilidad de la persona en mover la maza del mortero.

- 1 ó 2 dientes de ajo
- Medio vaso de aceite de oliva virgen
- 1 yema de huevo
- Sal (mejor si es gruesa)

Poner en el mortero los ajos muy troceados con la sal, y machacar bastante hasta que los ajos están bien deshechos. Si la sal es gruesa ayuda mejor.

A continuación, añadir la yema del huevo.

Ahora hay que ponerse cómodo para combinar el trabajo con las dos manos.

Lo que me resulta más cómodo, es colocar un paño en las piernas y poner entre ellas el mortero de modo que quede bien sujeto. Entonces con una mano mover la maza del mortero uniformemente, sin cesar, en un movimiento circular, constante y en el mismo sentido. Mientras, con la otra mano se va vertiendo sobre un lado del mortero un finísimo hilo de aceite.

A medida que se añade aceite, se obtendrá más salsa, por lo que pararemos cuando haya suficiente cantidad.

### Si se corta

El motivo para no dejar de mover la maza es evitar que se corte. Si esto ocurriese, es mejor machacar otra vez otros ajos y comenzar de nuevo, utilizando para verter la mezcla que se cortó. Si no se consigue, se puede verter en el vaso de la batidora y colocar el brazo de ésta en el fondo y batir, sin levantarlo hasta que comience a emulsionar. Entonces levantarlo y bajarlo poco a poco.

# Salsas

## SALSA CHURRASCO (por Manoli)

- 1 cabeza de ajos
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 vaso de vino blanco
- Medio vaso de vinagre
- 2 cucharaditas de orégano
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de romero
- 1 cucharadita de perejil
- Un poquito de pimentón dulce

Pasar todo por la batidora

Untar con un pincel la carne y dejarla en adobo 5 ó 6 h

## MOJO PICÓN (mojo “colorao”)

- 2 ó 3 dientes de ajo troceados
- Azafrán
- Cominos
- Pimentón picante
- Sal gorda
- Aceite y vinagre

En un mortero, se machacan bien los ajos, la sal y el azafran, hasta que se forme una pasta. Se le añaden cominos (bastantes) y se sigue machacando. Se le añade el pimentón rojo picante y se sigue machacando. Añadir al final mucho aceite y un chorro de vinagre y removerlo bien para que se mezcle.

Para el “**MOJO VERDE**”, se prepara igual, pero con cilantro

## SALSA DE VERDURAS

- 1 bote de tomate natural triturado
- 1 hoja de laurel
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- Sal

Pasar por la batidora y retirar los hilos de apio que puedan haber quedado.

Mejor si se hace el día anterior. Servir caliente

## ALIÑO PARA ENSALADAS

- Soja líquida
- Aceite de oliva

Se van mezclando las dos cosas en un cuenco, se pone poca sal. Verter sobre la ensalada

## SALSA ORIENTAL

- Un tazón de mahonesa
- Dos cucharadas de salsa de tomate
- Un pimiento rojo asado
- Jengibre, azafrán y curry

Poner la mayonesa en la batidora y añadir el pimiento a trozos, la salsa de tomate, una pizca de jengibre, otra de azafrán y otra pizca de curry. Servir fría.

## SALSA DE PIQUILLOS

- 6 pimientos de piquillo
- 200 ml nata (o leche evaporada)
- Sal
- Pimienta

Triturar los pimientos con la nata hasta obtener una crema. Calentarla a fuego suave, removiendo continuamente, hasta que espese un poco.

Esta salsa es apropiada para pescados, carnes y verduras preparadas a la plancha.

## SALSA HINDÚ

- Un tazón de mahonesa
- Mostaza, curry y pimienta

Se añade a la mahonesa un cucharadita de mostaza, otra e curry y media de pimienta. Servir frío.

## SALSA A LA PIMIENTA

- 200 ml nata (o leche evaporada)
- 1 cucharada de pimienta negra en grano
- 40 ml de coñac
- 1 cucharada de aceite de oliva

Calentar el aceite en una sartén y añadir la pimienta en grano. Cuando empiece a crepitar, incorporar el coñac, tapar y bajar el fuego.

Dejarlo reducir un minuto para que se evapore el alcohol y verter la nata, cocerlo a fuego suave unos minutos hasta que empiece a espesar ligeramente, removiendo continuamente.

Esta salsa es muy adecuada para pastas y carnes. Antes de guardarla en la nevera, dejarla enfriar a a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando para que no se forme una fina película en la superficie o cubrirla con un film de plástico sin dejar espacio.

## SALSA DE MOSTAZA

- 200 ml nata (o leche evaporada)
- 2 cucharadas de mostaza

Calentar la mostaza en una sartén.

Verter la nata y llevarla a ebullición, removiendo continuamente, hasta que espesa ligeramente.

Salsa muy adecuada para acompañar a las carnes.

## SALSA DE CURRY

- 2 cebollas picadas muy finas
- ½ vaso de nata
- 2 cucharaditas de mostaza
- 2 cucharaditas de curry
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

Rehogar las cebollas ralladas en un poco de aceite hasta que empiecen a dorarse ligeramente.

Espolvorear el curry, rehogarlo 2 minutos. Verter la nata, llevándolo a ebullición a fuego suave sin dejar de remover.

Salsa adecuada para carnes, verduras y arroz largo.

# Salsas

---

## **SALSA DE QUESOS**

- 50gr de queso gruyer
- 50 gr de queso emmental
- 50 gramos de queso brie
- 200 ml nata (o leche evaporada)
- Pimienta
- Nuez moscada

Rallar el queso emmental y el gruyere. Retirar la corteza de los otros quesos y cortarlos en trocitos.

Calentar la nata en un cazo y agregar los quesos y dejarlo cocer, a fuego suave, hasta que el queso esté fundido, removiendo continuamente.

Sazonar la salsa con un poco de pimienta y de nuez moscada rallada.

Salsa indicada para carnes y salsa.

## **SALSA DE CHAMPIÑONES**

- 200 gr de champiñones
- 200 ml nata (o leche evaporada)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Calentar el aceite en una sartén y agregar los champiñones cortados en láminas.

Rehogarlos unos minutos hasta que empiecen a estar un poco dorados.

Verter la nata y cocerlos unos cinco minutos a fuego suave, removiendo de vez en cuando hasta que espese ligeramente.

Sazonarlo con un poco de sal y pimienta.