

Cómo hacer 6 salsas que todo amante de la cocina debería saber

14/09/2024



En el ámbito del arte culinario, las salsas pueden ser un elemento vital para cualquier plato principal, ya que pueden alterar drásticamente el sabor.

Si quieres que tus comidas sean más apetitosas, ¡has venido al lugar adecuado! Hemos reunido 6 salsas fáciles de preparar que te encantarán

1- Salsa de Champiñones

Ingredientes:

- 1 cda. de Manteca
- 1 Cebolla picada
- 2 dientes de Ajo picados
- 200 gr. de Champiñones (picado en láminas)

- 1 vaso de Vino Blanco
- Sal y Pimienta
- 1 vaso de Crema de Leche

Preparación:

1-

Derrite una cucharada de mantequilla en una sartén y añade la cebolla picada; deja que se ponga transparente.

2-

Añade el diente de ajo y las setas al cabo de unos minutos, y cuando las setas estén blandas, vierte el vaso de vino con una pizca de sal y pimienta.

3-

Cuando alcance el punto de ebullición, añade la nata y deja cocer unos minutos más hasta que se acabe - ¡ya puedes disfrutar de esta deliciosa salsa!

2- Salsa Blanca

Ingredientes:

- 1 cda. de Manteca
- 400 ml. de Leche
- 1 cda. de Harina común
- Condimentos a gusto

Preparación:

1-

Pon la mantequilla en un cazo y derrítela a fuego lento. Añade la harina y mezcla.

2- Vierte lentamente la leche calentada y sazónala a tu gusto.

3- Remueve hasta que la mezcla espese, ¡y sírvela!

3- Salsa de Pimienta

Ingredientes:

- 2 cdas. de variedad de Pimienta entera (rosa, negra, blanca, etc)
- 1 taza de Vino Tinto
- Condimentos a gusto

Preparación:

1-

En una sartén, tuesta ligeramente un par de cucharadas de granos de pimienta enteros.

2- Vierte una taza de vino tinto y sazona al gusto.

3-

Cuece a fuego lento hasta que el alcohol se haya evaporado y la salsa se haya espesado ligeramente.

¡Esta salsa combina especialmente bien con carnes rojas!

4- Salsa Holandesa

Ingredientes:

- 2 cdas. de Manteca
- 2 Yemas
- 3 cdas. de Jugo de Limón

Preparación:

1- En un cazo, derrite la mantequilla.

2-

A continuación, añade la yema de huevo y el zumo de limón y remueve continuamente a fuego lento hasta que la mezcla espese.

5- Vinagreta

Ingredientes:

- 6 cdas. de Aceite de Oliva
- 2 cdas. de Vinagre de Manzana
- Sal a gusto

Preparación:

1- Combina todos los ingredientes en un bol.

2- Batimos enérgicamente hasta obtener una salsa consistente.

6- Salsa de Chocolate

Ingredientes:

- 200 gr. de Chocolate para derretir
- 100 ml. de Leche o Crema

Preparación:

1-

Disolvemos el chocolate y lo mezclamos con leche o nata, creando un delicioso complemento para pasteles o helados

Fuente: ww.culinaryrecipes.top