

Cómo preparar la exquisita salsa gremolata: le suma sabor y frescura a carnes, pescados y verduras

09/08/2024



El secreto de un buen plato a menudo se encuentra en cuáles son los condimentos utilizados para la preparación. Tanto los aficionados como los profesionales de la gastronomía son conocedores de diversas combinaciones para realzar los sabores de sus preparaciones, y sin lugar a dudas, la **salsa gremolata** o **gremolada** es imprescindible en cualquier recetario serio.

Esta salsa es reconocida por su sencillez y una particular versatilidad que la convierte en uno de los condimentos más extraordinarios: **para prepararla, solo se necesitan tres ingredientes básicos que probablemente casi todo el mundo tenga en su cocina.**

No requiere de cocción ni utensilios especiales, se adapta a

una multitud de variantes al gusto, y, por si fuera poco, realza los sabores de carnes, pollos, pescados y verduras.

La gremolata es una receta de origen italiano, y su etimología proviene del milanés «gremolá», que podría traducirse como «molido», dado que antiguamente se utilizaba un mortero para su preparación. Hoy en día, algunos optan por usar un cuchillo o una batidora eléctrica. Originalmente, los europeos utilizaban esta salsa para acompañar platos grasos, como el osobuco a la milanesa, debido a su sabor ácido por los ingredientes que la componen. Sin embargo, la realidad es que combina perfectamente con cualquier otro alimento.

Cómo se prepara la salsa gremolata

Sus ingredientes principales son de pura esencia mediterránea: **perejil fresco, ajo y piel de limón**. La cantidad de **aceite de oliva** puede ajustarse para darle una textura más húmeda o ligada y homogénea, dependiendo del plato en el que se vaya a utilizar. Eso sí, nunca debe quedar muy líquida. Es habitual **incorporar un poco de sal**, que potencia el sabor y ayuda al majado, y, opcionalmente, **pimienta recién molida**.



La receta original de la gremolata varió bastante a lo largo de los años según el gusto y preferencia de cada cocinero y comensal. Algunos eligen incorporar una **feta de anchoas** para conseguir un sabor más intenso. Otros deciden sustituir el perejil por otras hierbas, como **tomillo, romero o salvia, o cambiar la ralladura de limón por una de naranja**. Al fin y al cabo, es de esas recetas que se van ajustando sobre la marcha, haciendo los cambios necesarios hasta dar con el punto preciso. Mirá cómo hacer esta receta según el portal *Directo al Paladar*.

El paso a paso para hacer una salsa gremolata

Ingredientes

- Ralladura de 1 limón
- 2 dientes de ajo
- 5 o 6 ramitas de perejil fresco

- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- Sal y pimienta, a gusto

Lava el limón y el perejil, asegurándote de que el perejil esté muy fresco y crujiente, y sécalos bien. Separa las hojas del perejil o usa los tallos enteros, aunque ten en cuenta que los tallos pueden amargar un poco. Pela los ajos y, si prefieres un sabor más suave, ábrelos por la mitad y extrae los nervios centrales.

Ralla la piel de la mitad del limón, o del limón entero si es muy pequeño, procurando sacar solo la parte amarilla.

Mezcla todo en un mortero, añadiendo una pizca de sal, y machaca a mano hasta obtener una textura homogénea. Alternativamente, puedes picar los ingredientes con un cuchillo y combinarlos en un bowl. Si añades un poco de aceite de oliva o unas gotas de jugo de limón, podrás triturar mejor la mezcla con una batidora, siempre procurando no convertirla en un puré.

Prueba y ajusta la cantidad de ingredientes si fuera necesario, salpimentando al gusto. Sirve y disfruta.

Fuente: Crónica