

# GUÍA DE SALSAS MADRES Y DERIVADAS

**Chef Docente Alejandro Lara  
La Urbina Febrero 2018**

## INTRODUCCIÓN

A través de los años la cultura Europea y su gastronomía ha predominado el territorio americano estableciendo los criterios creados e impuestos por August Scoffier y Atonine Carenme en el Siglo XVI como actuales, Siendo ésta una incongruencia científica en la actualidad ya que hoy por hoy tenemos basamentos científicos y bioquímicos que demuestran que las teorías de éstos grandes Gourmands estaban erradas ya que solo se direccionaban en la cultura europea, específicamente la francesa la cual predominaba en la Gastronomía mundial.

Hoy por hoy Venezuela, puerta de entrada a América del Sur y el país con el mayor mestizaje gastronómico mundial y una diversidad de recetas que acapara el gusto de los paladares más exigentes de los 5 continentes, previos estudios científicos y bioquímicos y en pro de la independización gastronómica venezolana, nos atrevemos a discernir de lo que hasta hoy era Ley Cultural mundial, en éste caso las famosas Salsas Madres de Le Cordon Blue, recetario escrito por el mismísimo August Scoffier donde fijaba a la Salsa Española, La Bechamel, La Salsa de Tomate y la Velouté como las 4 salsas madres de la cocina mundial.

Es por ello que este trabajo de investigación científica determina una nueva era en la gastronomía, estableciendo así la **INDEPENDIZACIÓN GASTRONOMICA VENEZOLANA ANTE EL MUNDO** con sus propios sabores y recetas de Salsas Madres de la Cocina Venezolana fusionada con la mundial.

Los fondos y las salsas clásicas francesas eran la cimentación de la formación de un chef, por tanto, una clase como esta es la piedra angular la que descansa la construcción de cualquiera que busque un cocinero profesional.

Independientemente de los ingredientes que se puedan utilizar, en fondos o en salsas, las técnicas según éstos estudios no variarán significativamente, por lo cual siempre será más importante conocer perfectamente las metodologías y las técnicas para su elaboración, que sus variantes en diferentes recetas, ya que las modificaciones de estas últimas no inciden en la metodología de un fondo o salsa.

En cuanto a los fondos se puede decir que su importancia radica en que son composiciones que, además de usarse como medio de cocción, la elaboración de una vasta gama de platillos.

En la actualidad, debido a la tecnología y sobre todo a las nuevas escuelas de cocina, la clasificación de los fondos llega a tener algunas variaciones, aun así, casi ninguna se aparta de las bases que establecieron los franceses, no importando el tipo de cocina que se realice ni la identidad propia con sentido de pertenencia nacional, pues son a tal punto básicos que casi no existe cocina que se libre de su uso, ya que tan solo las posibilidades en su utilización se multiplican en cada nuevo ingrediente.

Para comprender con mayor claridad su importancia, mencionaremos lo que August Escoffier comenta, a propósito de los fondos, en el capítulo primero de sus obras más importantes.

En realidad, los fondos son todo en la cocina, o por lo menos en la Cocina Francesa. Sin ellos, nada se puede hacer. Si un fondo es bueno, el resto del trabajo será fácil; si, por otro lado, es malo o simplemente mediocre, es casi inútil esperar un resultado cercano a lo satisfactorio....!

No obstante compartimos esa idea en Venezuela, solo que bajo ningún concepto perderemos nuestra identidad de sabores establecida por nuestra gran gastronomía.

## **IMPORTANCIA**

Los fondos son muy importantes, en tanto, que de ellos puede depender el éxito o fracaso de la receta a la que se integra, la base de su conocimiento permite su adecuación a cualquier platillo, tanto para los clásicos como para las nuevas y futuras creaciones.

En particular podemos decir que un fondo es importante porque:

1. Son la base para muchas sopas y salsas.
2. Definen la calidad de las preparaciones.
3. Aprovechan las mermas y permite un mayor rendimiento de productos.
4. Dan características propias a las preparaciones, así como un fondo de caza proveerá, enriquecerá a una receta de caza o un fondo de verduras a un platillo vegetariano.
5. Puede ser un medio de cocción.
6. Permite una reducción que puede acompañar a un platillo.
7. Su sabor es insustituible por polvos, aunque hoy en día, por razones de higiene y rapidez, se utilice.

## **HISTORIA**

Los fondos y salsas, como hoy lo entendemos, son el resultado de un conjunto de descubrimientos, ensayos y ajustes que los cocineros tuvieron que ir elaborando con base en los ingredientes, métodos y técnicas que se fueron incorporando, a través del tiempo, al acervo culinario nacional e internacional.

Si bien, el momento histórico en que cada ingrediente se incorporó a la culinaria europea, nos puede vislumbrar el origen de los Fondos y las Salsas clásicas de la actualidad, debemos partir de que esto fue a penas el primer peldaño en su construcción pues, adicionalmente, fue indispensable que los cocineros, mediante la observación de los fenómenos químicos y físicos de sus platillos, determinaran los métodos y las técnicas para obtenerlos.

Los datos, en cualquier sentido, son escasos, sin embargo en las investigaciones que se han realizado arrojan cierta luz que nos da un acercamiento a los umbrales de los fondos y las salsas actuales para conocer las características de aquellas preparaciones que nos precedieron y que engendraron los aromas y sabores que dieron paso a los platillos que definen al arte culinario contemporáneo, en este sentido, el apartado histórico aquí expuesto, busca dar las nociones sobre estos orígenes con el objetivo general de comprender su importancia y proyectar el futuro de los fondos y salsas, tras la comprensión de su evolución y desarrollo.

## **LA ETIMOLOGÍA DE LOS VOCABLOS**

Aunque no es claro por qué se decidió emplear culinariamente la palabra fondo para designar a todas las preparaciones que llevan dicho nombre, si sabemos que la palabra proviene del latín fundus la cual designa a la parte más baja de una cosa hueca o a la superficie sólida sobre la que descansa

El agua de mar o un río. Por este sentido “literal” se puede deducir que un fondo es la base fundamental sobre lo cual se sostiene una receta que lo utiliza, esto es, que sin un fondo las recetas que le emplean no podrían ser, lo cual se asemeja lo que el Cordon Bleu establece, pues ellos aluden que los fondos se denominaron así por ser “los fundamentos de la cocina” y que por ello en francés se le llamo fond, de donde paso el vocablo al español.

Así pues, la etimología sugiere que el termino fondo es reciente, pues el concepto no está intrínsecamente ligado al vocablo, el cual, solo tiene un sentido etimológico, en tanto se encuentre en el ámbito de la cocina, fenómeno etimológico que no sucede con el término salsa.

## DEFINICIÓN

El fondo es una preparación líquida hecha a través de un hervido lento de elementos nutritivos y aromáticos, en un líquido frío, para extraer su sabor, aroma, color, cuerpo y valor nutricional, es la preparación elemental , básica y esencial que encontrará en toda la cocina profesional. Son el fundamento de la cocina.

Cuando los elementos de composición (huesos, vegetales, aromáticos) están calculados en el radio adecuado y cocinado a través de un hervido lento y por el tiempo designado, el fondo desarrollará las características de calidad particulares para cada uno de los diferentes tipos.

Se utilizan como medio de cocción, como base de innumerables salsas y sopas, entre otros.

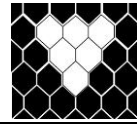
Un fondo requiere de una técnica básica de preparación y de una correcta aplicación para que el resultado sea de calidad.

*Es más importante el aprendizaje de una buena técnica, de una metodología básica, más que el aprender un sin número de recetas. De esta manera, según la receta, los ingredientes pueden mostrar variaciones, pero la técnica no.*

## ELEMENTOS QUE COMPONEN UN FONDO

Todos los elementos de composición que conforman un fondo tienen una función específica.

- A. **Elementos nutritivos:** Proporcionan el sabor característico al fondo. Así mismo otorgan la consistencia que está determinada por la cantidad de proteínas (colágeno y elastina) que contienen estos elementos y que son solubles en agua, tales como: huesos, carcasas, espinas, y caparzones de crustáceos. También aportan nutrimentos tales como: hidratos de carbono, minerales y vitaminas.
- B. **Elementos aromáticos:** Complementan el sabor y aroma del fondo. Los cuales son:
- C. **MIREPOIX** (zanahoria, apio, cebolla), Bouquet Garnie, Oignon piquet, y el Sachet d’Epice entre los más importantes.



- D. **Elementos de cocción:** Medio que permite la extracción del sabor. Siempre se debe comenzar con un líquido frío ya que las proteínas se solubilizan mejor, si se utiliza un líquido caliente se sella la superficie del producto impidiendo su salida que es lo que se busca en un fondo. Los más importantes son el agua fría y el fondo frío.
- E. **Elementos sazonadores:** Hacen surgir y acentuar a los sabores particulares de todos los elementos. Los más comunes son la sal y la pimienta.
- F. **Elementos grasos:** Contribuyen a acelerar el proceso de extracción de los elementos. Entre ellos se encuentra el aceite, mantequilla, manteca, y por supuesto la propia grasa del producto principal.

## TIPOS DE FONDO

Según August Scoffier y la Cultura Gastronómica Francesa Europea esta es la definición y los tipos de fondos de cocina establecidos durante más de 3 siglos.

Podemos decir que existen diversas variedades de fondos, dependiendo de los huesos que se utilicen y si se rostizan o no, de las cuales mencionaremos las siguientes:

### FONDOS CLAROS:

#### Fondo claro de ternera o res

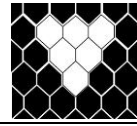
- Fondo de ave
- Fondo de pescado
- Fumet (crustáceos o pescado)
- Court Bouilloni (caldo corto)
- Fondo de verduras
- Remouillage

En este sentido podemos decir que un fondo claro es una preparación en la que los huesos se utilizan solamente blanqueados tal y como es el caso del fondo de ternera, res y ave, también se utilizan directamente como sucede con el fondo de pescado, el Fumet, y el Court Bouillon, otros fondos son claros por que se elaboran solamente con verduras.

Estos tipos de fondos deben ser perfectamente claros, traslucidos, ricos en sabor, aroma, con buena consistencia y el color debe ir un rango que va desde el amarillo claro hasta el dorado.

Aunque como se ha visto los fondos guardan características que son homogéneas entre sí, existen 3 que tienen algunas variaciones en su confección pues aunque la metodología es general y aplica para todos los fondos, como se verá más adelante, estos adicionalmente tienen las siguientes particularidades.

**1.- Fumet (crustáceos o pescados).** Aparte de las características ya mencionadas en los fondos claros en este los ingredientes se sudan previamente para acelerar el proceso de extracción de los elementos contenidos en ellos, posteriormente se agrega un ácido que puede ser vino, vinagre a



la preparación, con la finalidad que al utilizar el fondo, como medio de cocción, el producto no se deshaga dentro de él.

**2.- Court boullion (caldo corto).** Adiciona particularidades de los fondos este es uno al que se le suma un ácido, el cual, generalmente, se emplea como medio de cocción. Se elabora a partir de elementos aromáticos.

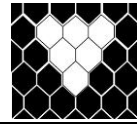
**3.- Remouillage.** Este fondo se realiza mediante la reutilización de los huesos y a veces también la mirepoix, empleados previamente en otros fondos, por lo general no salen con la misma calidad que los primeros, pero en ocasiones si alcanzan a desarrollar las características óptimas de un fondo.

### FONDOS VENEZOLANOS:

Ahora bien, en la lucha por la independización gastronómica venezolana hemos establecido en Venezuela nuestros tipos y clasificaciones de fondos que serán:

#### Fondo o Base de Vegetales

- Cebolla (Conchas)
- Celery (Hojas)
- Ajo (C/conchas)
- Ajo Porro (Parte blanca)
- Cebollín (Parte blanca)
- Ají dulce (Verde)
- Pimentón (Verde / Centro)
- Sal / Pimienta (Blanca)
- Cilantro (Final Tallo / Raíz)



**Fondos o Bases de Res o Caza**

<b>Fondo Claro de Res o Caza</b>
Huesos blancos de res Recortes grasos Cebolla (Concha) Ajo (C/ concha) Cebollín (Parte blanca) Ajo porro (completo) Celery (tallo) Cilantro (tallo y raíz) Ají dulce (verde) Pimentón (verde) Sal / pimienta (blanca)

<b>Fondo Oscuro de Res o Caza</b>
Huesos rojo de res Lagarto Recortes grasos Cebolla (concha) Zanahoria (cortada) Ajo (C/ concha) Cebollín (completo) Ajo porro (completo) Celery (completo) Cilantro (tallo y raíz) Ají dulce (rojo) Pimentón (rojo) Sal / pimienta (negra) Salsa Inglesa Harina de Trigo Puré de tomate Vino Tinto

**Fondos Bases de Aves**

<b>Fondo Claro de Ave</b>
Carapachos, alas, patas y pescuezos del pollo Piel grasa Cebolla (concha) Ajo (C/ concha) Cebollín (parte blanca) Ajo porro (completo) Celery (tallo) Cilantro (tallo y raíz) Culantro (completo) Ají dulce (verde) Pimentón (verde) Sal / pimienta (blanca)

<b>Fondo Oscuro de Ave</b>
Carapachos, alas, patas y pescuezos del pollo Piel grasa Cebolla (concha) Zanahoria (cortada) Ajo (C/ concha) Cebollín (completo) Ajo porro (completo) Celery (completo) Cilantro (tallo y raíz) Culantro (completo) Ají dulce (rojo) Pimentón (rojo) Sal / pimienta (negra)

**Fondos o Bases de Pescados o Mariscos/Crustáceos**

<b>Fondo Base de Pescado (Fumet)</b>
Cabeza y esqueleto de pescado Cebolla (concha) Zanahoria (cortada) Ajo (C/ concha) Cebollín (completo) Ajo porro (completo) Celery (completo) Cilantro (tallo y raíz) Culantro (completo) Ají dulce (bicolor) Pimentón (bicolor) Sal / pimienta

<b>Fondo Base de Mariscos (Bisque)</b>
Cabeza y esqueleto de pescado Conchas de camarones Mejillones Jaibas Otros crustáceos Cebolla (concha) Zanahoria (cortada) Ajo (C/ concha) Cebollín (completo) Ajo porro (completo) Celery (completo) Cilantro (tallo y raíz) Ají dulce (bicolor) Pimentón (bicolor) Sal / pimienta Pasta de tomate Hinojo (solo el bulbo)

## **FONDOS OSCUROS:**

*Fondo oscuro de res / Fondo de caza.*

### **Remouillage (Venezuela: Fondo de Res o Ave oscuro y el Bisque)**

Los fondos oscuros por su parte, son preparaciones en la que los huesos se blanquean y posteriormente se rostizan para comenzar a elaborar el fondo, dando como resultado un líquido con un aroma más pronunciado, buena consistencia y con el distintivo sabor intenso, del ingrediente principal rostizado. Al igual que el claro deberá ser traslucido y su color puede ir desde el dorado oscuro hasta el color ambarino.

### **MÉTODO PARA BLANQUEAR HUESOS**

Se emplea principalmente para eliminar la mayor parte de las impurezas, toxinas y exceso de grasa añadida a los huesos. Se utiliza principalmente para la elaboración de fondos claros, consiste en:

1. Enjuagar los huesos y colocarlos en una olla.
2. Cubrirlos con agua fría.
3. Hervirlos lentamente y espumar.
4. Una vez que han hervido unos minutos, colar y enjuagar.
5. Proceder a elaborar el fondo.

### **MÉTODO PARA SUDAR INGREDIENTES**

Este proceso se emplea para acelerar la extracción de aromas y sabores contenidos en el interior de un producto. A través de este método se puede sudar ingredientes tales como: mirepoix, huesos, caparazones de crustáceos y conchas. Se utiliza para la preparación de fondos de hervido corto o los de pescados y mariscos ya que las proteínas de estos pueden conferir un sabor amargo al fondo si se cuecen demasiado. Cabe señalar que los productos se deben sudar no freír, por lo que se deberá controlar tanto la temperatura, la grasa y la cantidad de productos que se incorporan al recipiente en el que se sudará el producto.

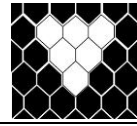
1. Calentar un poco de mantequilla clarificada o aceite en un sartén.
2. Agregar los huesos o mirepoix
3. Cocinar con un calor moderado como moviendo ocasionalmente hasta que el color de los huesos se opaque o el color de las conchas y caparazones se intensifiquen o cuando comience a soltar su humedad el mirepoix.

### **MÉTODO PARA DORAR LOS HUESOS Y MIREPOIX.**

Este se utiliza para conferir un color dorado a los huesos y mirepoix. Este proceso se emplea para preparar fondos oscuros.

1. Precalentar el horno a 200°C
2. Blanquear huesos o enjuagarlos y secarlos bien



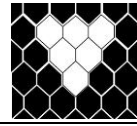


3. Colocar una pequeña capa de aceite sobre la bandeja y agregar los huesos en una sola capa y sin encimarlos. Dorarlos en el horno y voltearlos ocasionalmente para que sea parejo. Se puede llevar hasta 2 horas el proceso de dorado.
4. Agregar el mirepoix a la bandeja con los huesos y dejar dorar.
5. Cuando los huesos y el mirepoix estén completamente rostizados, sacar del horno y colocarlos en una olla.
6. Aprovechando la temperatura de la charola recién sacada del horno, desglasaremos, lo cual consiste en agregar un líquido (puré de tomate, vino tinto, etc.) y raspar con una pala de madera para obtener todos los sabores y jugos que se caramelizaron y quedaron en la charola durante el rostizado de los productos. Esta extracción la agregaremos a la olla en donde se encuentran los huesos y el mirepoix.
7. Agregar líquido frío y elementos aromáticos.

### **MÉTODO BÁSICO DE PREPARACIÓN**

Los fondos guardan una uniformidad que permite tener un método general para su elaboración, aunque existen variaciones dependiendo del tipo de fondo que involucran técnicas especiales tales como: dorado, sudado o blanqueado, todos los fondos tanto claros como oscuros se preparan del mismo modo. El método básico de preparación consiste en:

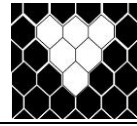
1. Preparación del mise en place conforme al fondo a preparar.
2. Colocar el ingrediente principal (huesos, espinas, etc) y el mirepoix en una marmita, aforar con agua fría, máximo con 5 cm arriba de los huesos, y comenzar a hervir lentamente (a burbuja suave)
3. Agregar los elementos aromáticos (bouquet garni, saché d'épice, etc.)
4. Espumar constantemente para eliminar las toxinas e impurezas.
5. Hervir a fuego suave, por el tiempo apropiado, dependiendo de la porción que se vaya a preparar.
6. Colocar el fondo a través de un chino y manta de cielo húmeda y colocar en un recipiente adecuado para proceder al enfriamiento. El fondo tendrá mejor claridad, será más traslucido si los ingredientes sufren menos movimiento mientras se cuele. Es mejor tomar porciones de la olla principal que vaciarlo directamente de ella.
7. Colocar el recipiente dentro de la tarja en baño con hielo y agua moviendo constantemente para propiciar el enfriamiento. Enfriar a 21°C en menos de 2 horas, tapar, etiquetar y proceder a refrigerar



## INGREDIENTES Y PREPARACIONES DE LOS FONDOS

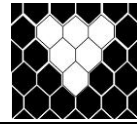
### FONDOS DE RES (Claro)

<b>Versión Francesa</b>	<b>Versión Venezolana</b>
<b>Fondo Claro de Res</b>	<b>Fondo Claro de Caza o Res</b>
<p><b>Ingredientes:</b>            Hueso de res o Lagarto            Mirepoix (50% cebolla, 25% apio sin hojas, 25% zanahoria)            Bouquet Garnie (poro, tallos de perejil, apio, laurel, tomillo)            Sache d'épice (manta de cielo, ajo, pimienta, clavo)            C/s Aceite vegetal.            C/s Agua fría.</p>	<p><b>Ingredientes:</b>            Hueso de pata de res blancos o Lagarto            Mirepoix (20% cebolla, 20% celery sin hojas, 10% zanahoria, 20% Ajo porro, 10% Ají dulce verde, 5% Pimentón Verde, 10% Cebollin, 5% de Tallos de Cilantro)            Bouquet Garnie (Hoja de porro, Hojas de culantro, tallos de perejil liso, Hojas de celery, laurel)            Sache d'épice (Manta de cielo, Pimienta en Granos y Ajo en Ecrassé)            C/s Aceite vegetal.            C/s Agua fría.</p>
<p><b>Preparación:</b>            1.- Lavar y blanquear los huesos de Res.            2.- En una marmita adecuada, sudar a fuego medio el mirepoix con un poco de aceite vegetal, agregar los huesos previamente blanqueados.            3.- Elaborar los elementos aromáticos (Bouquet Garnie y Sache d'épice) de acuerdo al demo del chef.            4.- Llenar con agua suficiente y agregar los elementos aromáticos y subir la flama.            5.- Al primer hervor, bajar la temperatura al mínimo e ir espumando constantemente, dejar en cocción máximo 4 horas.            6.- Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>	<p><b>Preparación:</b>            1.- Lavar los huesos de Res (sin blanquear).            2.- En una olla adecuada, sudar a fuego medio el mirepoix con un poco de aceite vegetal, agregar los huesos.            3.- Elaborar los elementos aromáticos (Bouquet Garnie y Sache d'épice) de acuerdo a la receta del chef.            4.- Llenar con agua suficiente y agregar los elementos aromáticos y subir la flama.            5.- Al primer hervor, bajar la temperatura al mínimo e ir espumando constantemente, dejar en cocción máximo 4 horas.            6.- Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>



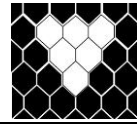
**FONDO DE AVE (Claro)**

<b>Versión Francesa</b>	<b>Versión Venezolana</b>
<b>Fondo Claro de Ave</b>	<b>Fondo Claro de Ave</b>
<p><b>Ingredientes:</b>                      Retazo de pollo  <b>Mirepoix</b> (50% cebolla, 25% apio sin hojas, 25% zanahoria)  <b>Bouquet Garnie</b> (poro, tallos de perejil, apio, laurel)  <b>Sache d'épice</b> (manta de cielo, ajo, enebro, pimienta, clavo)                      C/s Aceite vegetal.                      C/s Agua fría.</p>	<p><b>Ingredientes:</b>                      Carapacho, Patas, Pescuezo y pellejos de Pollo  <b>Mirepoix</b> (15% cebolla, 20% celery sin hojas, 20% zanahoria, 15% Ajo porro, 5% Ají dulce verde, 5% de Pimentón rojo, 10% Cebollin, 10% de Tallos de Cilantro)  <b>Bouquet Garnie</b> (Hoja de porro, Hojas de culantro, tallos de perejil liso, Hojas de celery, laurel)  <b>Sache de Especias</b> (Manta de cielo, Pimienta en Granos, Orégano fresco y Ajo en Ecrassé)                      C/s Aceite vegetal.                      C/s Agua fría.</p>
<p><b>Preparación:</b>                      1) Lavar y desgrasar el retazo de pollo.                      2) En una marmita adecuada, sudar a fuego medio con un poco de grasa el Mirepoix por aproximadamente 15 minutos, incorporar los retazos de pollo y sudar por 5 minutos más.                      3) Agregar agua suficiente junto con los elementos aromáticos, subir la temperatura y al primer hervor, bajar el fuego al mínimo.                      4) Espumar frecuentemente para eliminar las toxinas por completo y dejar en cocción a fuego bajo por 3 horas aproximadamente.                      5) Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>	<p><b>Preparación:</b>                      1.- Lavar las piezas de pollo Res (sin blanquear).                      2.- En una olla adecuada, sudar a fuego medio el Mirepoix con un poco de aceite vegetal, agregar las piezas de pollo                      3.- Elaborar los elementos aromáticos (Bouquet Garnie y Sache d'épice) de acuerdo a la receta del chef.                      4.- Agregar agua suficiente junto con los elementos aromáticos, subir la temperatura y al primer hervor, bajar el fuego al mínimo.                      5.- Espumar frecuentemente para eliminar las toxinas por completo y dejar en cocción a fuego bajo por 3 horas aproximadamente                      6.- Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>



## FONDO OSCURO DE RES

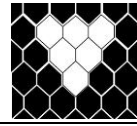
<b>Versión Francesa</b>	<b>Versión Venezolana</b>
<b>Fondo Oscuro de Res</b>	<b>Fondo Oscuro de Caza o Res</b>
<p><b>Ingredientes:</b>            Hueso de res.  <b>Mirepoix</b> (50% cebolla, 25% apio sin hojas, 25% zanahoria)  <b>Bouquet Garnie</b> (poro, tallos de perejil, apio, laurel y tomillo)  <b>Sache d'épice</b> (manta de cielo, ajo, enebro, pimienta, clavo)            C/s Aceite vegetal.            C/s Agua fría.            Vino tinto            Puré de tomate.</p>	<p><b>Ingredientes:</b>            Hueso de pata de res Rojos o Lagarto  <b>Mirepoix</b> (30% cebolla, 10% celery, 30% zanahoria, 5% Ajo porro, 5% de pimentón rojo 10% Ají dulce rojo, 5% Cebollín, 5% de Tallos de Cilantro)  <b>Bouquet Garnie</b> (Hoja de porro, Hojas de culantro, tallos de perejil liso, Hojas de celery, Tomillo, laurel)  <b>Sache de Especias</b> (Manta de cielo, Pimienta en Granos, Clavo y Ajo en Ecrassé)            C/s Aceite vegetal.            C/s Agua fría.            Salsa Inglesa</p>
<p><b>Preparación:</b>            1) Lavar los huesos de res, acomodarlos en una charola de hornear, evitando que estén apretados, se les agrega un poco de aceite y rostizarlos en el horno a 200 ° C por aproximadamente 2 horas, girándolos constantemente para que el dorado sea uniforme.            2) Cuando el rostizado de los huesos, este a la mitad del proceso, colocamos en una charola aparte el Mirepoix con un poco de grasa y los rostizamos junto con los huesos.            3) Al término del rostizado de los huesos y el Mirepoix, estando aún caliente la charola, se retiran los huesos y el Mirepoix y se colocan en una marmita, y a las charolas les agregamos el puré de tomate y el vino tinto y tallamos con una pala de madera, procurando que la temperatura no se pierda, a esta acción se le nombra desglasar.            4) El resultado del desglase de la charola se incorpora a la marmita junto con los huesos y el mirepoix, agregamos suficiente agua y los elementos aromáticos, subimos la temperatura y al primer hervor bajamos la temperatura y dejamos en cocción por aproximadamente 15 horas espumando constantemente.            5) Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>	<p><b>Preparación:</b>            1) Lavar los huesos de res, acomodarlos en un caldero cocina a fuego alto por 30 minutos.            2) Tomamos el Mirepoix y los sofreímos con aceite con el fin de dorar sus contornos y extraer sabores revolviendo constantemente.            2) Cuando el hervor de los huesos, este a la mitad del proceso, colocamos el Mirepoix sofrido con un poco de aceite y los espumamos constantemente.            3) Al término del hervor que durará 2 horas, se retiran los huesos, así como la carne la separamos de los mismos y el Mirepoix, licuándose toda la composición blanda y vegetal, se cuele y se colocan en una olla, para luego agregarle la salsa inglesa.            4) El resultado le agregamos suficiente agua y los elementos aromáticos, subimos la temperatura y al primer hervor bajamos la temperatura (nivel bajo) y dejamos en cocción por aproximadamente 08 horas espumando constantemente.            5) Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>



**FONDO DE PESCADO**

Versión Francesa
Fondo de Pescado
<p><b>Ingredientes:</b>            Espinas de pescado.  <b>Mirepoix</b> (50% cebolla, 25% apio sin hojas, 25% zanahoria)            Champiñones fileteados  <b>Bouquet Garnie</b> (porro, tallos de perejil, apio, laurel y tomillo)  <b>Sache d'épice</b> (manta de cielo, ajo, enebro, pimienta, clavo)            C/s Agua            C/s Mantequilla</p>
<p><b>Preparación:</b>            1.- Lavar perfectamente bien las espinas, tratando de eliminar lo mejor posible la sangre, para que no se enturbie el fondo.            2.- En una marmita adecuada, fundir un poco de mantequilla y sudar por aproximadamente 10 minutos el mirepoix y los champiñones y después se suda por el mismo tiempo las espinas bien lavadas.            3.- Agregar agua suficiente junto con los elementos aromáticos, subir la temperatura y al primer hervor, bajar el fuego al mínimo.            4.- Espumar frecuentemente para eliminar las toxinas por completo y dejar en cocción a fuego bajo por 3 horas máximo.            5.- Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>

Versión Venezolana
Fondo de Pescado
<p><b>Ingredientes:</b>            Huesos y Cabeza de Pescado Blanco  <b>Mirepoix</b> (30% cebolla, 10% celery hojas, 30% zanahoria, 5% Ajo porro, 5% de pimentón verde 10% Ají dulce verde, 10% Cebollín,  <b>Bouquet Garnie</b> (Hoja de porro, Hojas de culantro, tallos de perejil liso, Hojas de celery, Tomillo, Eneldo, laurel)  <b>Sache de Especias</b> (Manta de cielo, Pimienta en Granos y Ajo en Ecrassé)            C/s Aceite vegetal.            C/s Agua fría.</p>
<p><b>Preparación:</b>            1.- Lavar perfectamente bien la cabeza y los esqueletos de los pescados, tratando de eliminar lo mejor posible la sangre, para que no se enturbie el fondo.            2.- En una olla adecuada, agregar los elementos del pescado junto con el aceite y el mirepoix.            3.- Agregar agua suficiente junto con los elementos aromáticos, subir la temperatura y al primer hervor durante 30 minutos, bajar el fuego al mínimo.            4.- Espumar frecuentemente para eliminar las toxinas por completo y dejar en cocción a fuego bajo por 3 horas máximo.            5.- Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>



**FONDO DE PESCADO (Fumet Base)**

Versión Francesa	Versión Venezolana
<i>Fondo de Pescado (Fumet)</i>	<i>Fondo de Pescado (Fumet)</i>
<p><b>Ingredientes:</b>            Espinas de pescado.  <b>Mirepoix</b> (50% cebolla, 25% apio sin hojas, 25% zanahoria)            Champiñones fileteados  <b>Bouquet Garnie</b> (poro, tallos de perejil, apio, laurel y tomillo)  <b>Sache d'épice</b> (manta de cielo, ajo, enebro, pimienta, clavo)  <b>C/s Fondo de pescado</b>            Vino blanco            Mantequilla</p>	<p><b>Ingredientes:</b>            Huesos y Cabeza de Pescado Blanco  <b>Mirepoix</b> (30% cebolla, 10% celery, 30% zanahoria, 5% Ajo porro, 5% de pimentón bicolor 10% Ají dulce bicolor, 10% Cebollín,  <b>Bouquet Garnie</b> (Hoja de porro, Hojas de culantro, tallos de perejil liso, Hojas de celery, Tomillo, Eneldo, laurel)  <b>Sache de Especias</b> (Manta de cielo, Pimienta en Granos, Anís dulce y Ajo en Ecrassé)            C/s Aceite vegetal            Mantequilla            Vino Blanco            C/s Agua fría.</p>
<p><b>Preparación:</b>            1.- Lavar perfectamente bien las espinas, tratando de eliminar lo mejor posible la sangre, para que no se enturbie el fondo.            2.- En una marmita adecuada, fundir un poco de mantequilla y sudar por aproximadamente 10 minutos el Mirepoix y los champiñones y después se suda por el mismo tiempo las espinas bien lavadas.            3.- Agregar agua suficiente junto con los elementos aromáticos, subir la temperatura y al primer hervor, bajar el fuego al mínimo.            4.- Espumar frecuentemente para eliminar las toxinas por completo y dejar en cocción a fuego bajo por 3 horas máximo.            5.- Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>	<p><b>Preparación:</b>            1.- Lavar perfectamente bien la cabeza y los esqueletos de los pescados, tratando de eliminar lo mejor posible la sangre, para que no se enturbie el fondo.            2.- En un caldero adecuado, fundir un poco de mantequilla y sudar por aproximadamente 10 minutos el Mirepoix por el mismo tiempo las espinas y cabeza de pescado hasta secarse los elementos grasos con el fin de extraerle todos sus sabores.            3.- En una olla adecuada, agregar los elementos del pescado ya sudados junto con el aceite y el Mirepoix.            4.- El caldero donde se sudó el pescado y el mirepoix se desglasa con un poco de vino tinto y fondo de pescado agregándose posteriormente a la olla con el material.            4.- Agregar agua suficiente junto con los elementos aromáticos, subir la temperatura y al primer hervor durante 30 minutos, bajar el fuego al mínimo.            5.- Espumar frecuentemente para eliminar las toxinas por completo y dejar en cocción a fuego bajo por 1 hora máximo.            6.- Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>

## SALSAS

Una salsa es una sazón líquida o semilíquida que se puede servir caliente o fría. La principal función es dar carácter y fuerza al producto al que acompaña, de esta manera armoniza o complementa los sabores.

Por lo general las salsas poseen una metodología y en una técnica de elaboración, independientemente de los ingredientes que se utilizan para su confección.

Las salsas son un elemento que acompañan a un producto principal contribuyendo a exaltar y armonizar el sabor de ambos. Pueden servir de medio de cocción así como precursoras de múltiples preparaciones, entre ellas, sopas, cremas e infinidad de recetas.

Salsa proviene del latín *salsus* que significa salado, por lo que la palabra era utilizada desde la antigüedad para remitirse a aquellos alimentos que estaban salados y termino puntualizando la calidad de los platos bien sazonados, extensivamente, *salsus*, vino a significar este tipo de condimentos, siempre prescindidos por la sal, que determinaron las características propias del plato.

## IMPORTANCIA

En particular podemos decir que la importancia de las salsas radica en que:

1. Se provee de sabor, olor, textura e interés visual a los platos que acompaña.
2. Forma parte de un plato, llegando a mejorar, disfrazar o descomponer su sabor.
3. En algunas ocasiones se puede utilizar como medio de cocción.
4. Determina el nombre de un plato y le puede definir su origen, dependiendo de los productos con que se conforma.

Las salsas son el ornato y el alma de la cocina francesa; han contribuido a darle esa superioridad, o mejor aún, como se describía en el siglo XVI, esa excelencia que nadie le discute. Las salsas y los coulis son la orquestación y el acompañamiento de una comida fina y el motivo que permite a un buen chef o a un buen Cordón Bleu demostrar su talento.

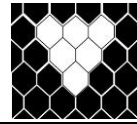
*Cornonsky*

## PROPOSITOS Y USOS.

1. Las salsas se utilizan para complementar y redondear un sabor. Incorporan humedad y succulencia a las preparaciones.
2. Enaltecen el sabor natural de los productos.
3. Agregan interés visual a los platos: color, textura, lustrosidad, etc. a un plato.
4. Ayudan a ajustar sabores, completándolos de manera que sinérgicamente contribuyan a la extracción del sabor del producto principal.

## PUNTOS A CONSIDERAR EN LA SELECCIÓN DE UNA SALSA.

1. La salsa debe corresponder con el tipo de servicio.

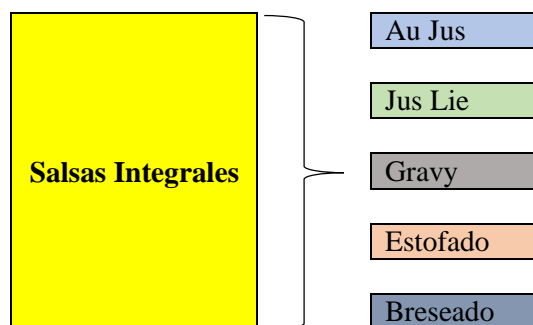
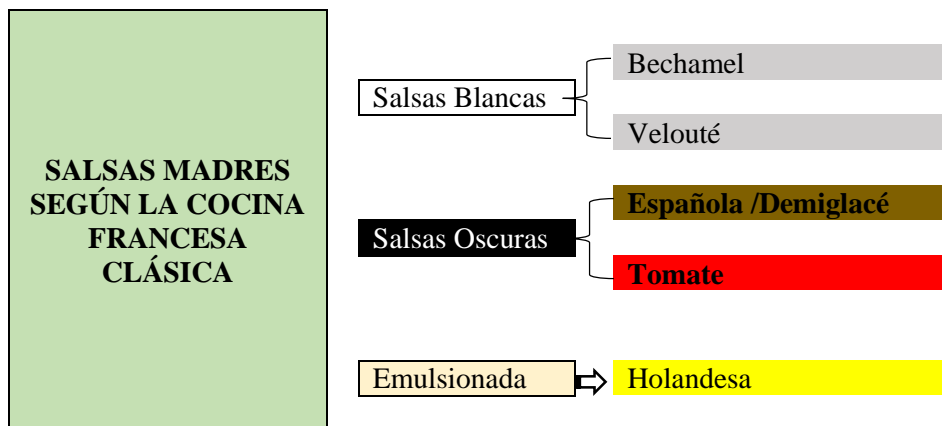


2. La salsa debe corresponder con el tipo de cocción del producto principal.
3. El sabor de la salsa debe ser apropiado para el sabor del alimento principal.
4. La salsa no debe dominar sobre el sabor del producto principal.

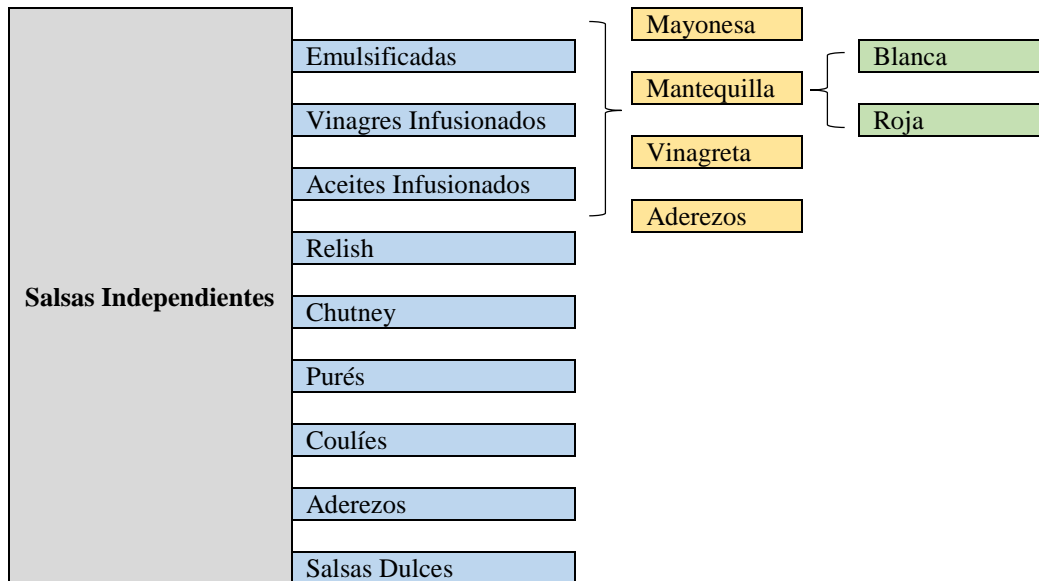
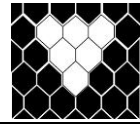
## CLASIFICACION GENERAL DE LAS SALSAS

### SALSAS MADRES (Versión Francesa)

Con base en la clasificación francesa se le considera salsa madre a aquella salsa de cual se originan una gran variedad de salsas, siendo las primeras, fundamentales para su elaboración en tanto que son base de cada una de sus derivadas.



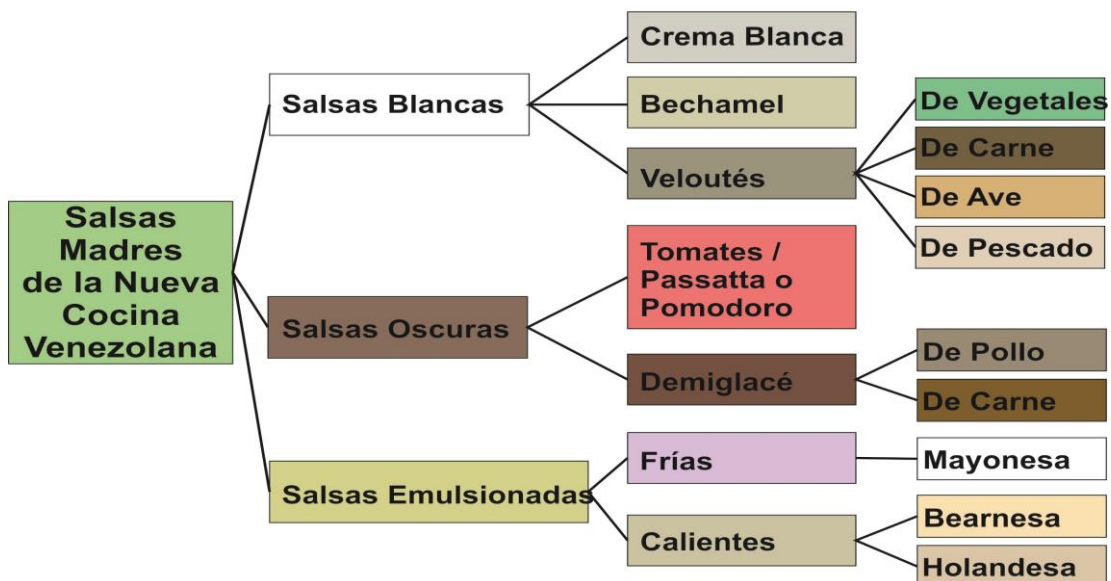


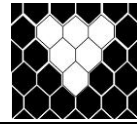


A diferencia de nuestras salsas madres con sabor característico Venezolano, no obstante aunque en respeto a esos grandes Gourmands como los fueron August Scoffier y Antonine Carenme les dejamos ciertos nombres mas no las clasificaciones y los modos de preparación así como la modificación de sus elementos o ingredientes para llevarlos a la cocina más mestiza, dinámica y gustosa del mundo que es la Venezolana, las cuales clasificaremos e identificaremos de la siguiente manera

**SALSAS MADRES NUEVA GENERACIÓN VENEZOLANA**

**SALSAS MADRES VENEZOLANAS Y SU CLASIFICACIÓN**





**SALSAS INDEPENDIENTES Y/O DERIVADAS**

<p><b>Salsas Emulsificadas</b></p>	<p>Mayonesa de Ajo                  Mayonesa de Limón                  Mayonesa de Aguacate                  Salsa Tártara                  Bearnesa                  Holandesa                  Lactonesa                  Mantequilla                  Salsa Rosada                  Aderezo de Reina Pepeada</p>
<p><b>Aceites infundados</b></p>	<p>Aceite de Ajo                  Aceite Ahumado                  Aceite Romero / Orégano / Salvia / u Otro.</p>
<p><b>Salsas Dulces</b></p>	<p>Salsa del Asado Negro                  Salsa del Golfeado (Caramelo)</p>
<p><b>Vinagretas y Aderezos</b></p>	<p>Aderezo César                  Aderezos de Frutas cítricas: Parchita / Tamarindo / Naranja / Fresas / Mango / Níspero / Otras                  Vinagreta simple                  Pico e Gallo</p>
<p><b>Salsas Agridulces</b></p>	<p>Agridulce Asiática                  Agridulce de Piña                  Barbequeu</p>
<p><b>Salsas Tropicalizadas</b></p>	<p>Guasacaca                  Salsa de Piña y Coco                  Mojo Criollo                  Salsa de Cilantro, Culantro y Perejil</p>
<p><b>Reducciones (Couffes y Chutneys)</b></p>	<p>Salsa de Tomate (Ketchup)                  Mostaza americana                  Salsa de Maíz                  Salsa de Ajo y Orégano                  Reducción de Soja</p>
<p><b>Salsas Específicas</b></p>	<p>Salsa de Pescado                  Salsa de Ostras                  Salsa Tonkatsu                  Salsa de Cebolla                  Salsa de Ají Dulce                  Suero picante                  Catara / Culo e Bachaco / Caribe (Piraña)                  Salsa picante habanera / Chirel</p>

## AGENTES ESPESANTES

Un agente espesante es un elemento animal o vegetal con alto contenido de proteínas o almidón, respectivamente, que nos permite dar consistencia, textura e incrementar viscosidad en una preparación.

### EFFECTOS QUÍMICOS DE LOS ESPESANTES.

Los almidones confieren una consistencia espesa a las preparaciones a través del hinchamiento de sus moléculas al hidratarse, es decir, al estar al contacto de un líquido a altas temperaturas, a este proceso se le conoce como gelatinización.

Algunas grasas igualmente confieren una consistencia espesa a las preparaciones debido al efecto emulsionante que poseen.

### AGENTES ESPESANTES DE ORIGEN VEGETAL

**Almidones:** son un tipo de hidrato de carbono que se encuentra principalmente en los cereales, tubérculos y en algunas frutas, como polisacáridos de reserva energética, y su concentración varía con el estado de madurez. Las féculas son (mandioca, yuca, ñame, papa, camote) y en los granos (trigo, arroz y maíz) extraídas como polvo blanco.

Los almidones y la fécula se disuelven previamente en un líquido frío (agua, leche, vino, fondo etc.) para evitar grumos, se vierten lentamente al líquido caliente hasta tener la consistencia deseada. Los almidones se deben cocinar por el tiempo adecuado (alrededor de 20 min.) ya que de otra manera conferirían un sabor harinoso y una consistencia terrosa a la preparación, así mismo, no se deberá exceder el tiempo de cocción ni remover excesivamente la preparación, pues el efecto espesante se revierte.

#### Ejemplos:

**Fécula de maíz:** en Venezuela es comercialmente conocida como Maicena

**Tapioca:** fécula extraída de la raíz de la mandioca. Se aplica cocinándola en el mismo producto.

**Fécula de papa:** se utiliza igual que la fécula de maíz

**Harina de arroz:** se utiliza igual que la fécula de maíz

**Harina de trigo:** se puede utilizar solo para espesar un producto o como parte de un roux y requiere ser cocinada por lo menos 30 min.

**Roux:** es una preparación en la que la harina se cuece con mantequilla, el ratio es de tanto por tanto (TPT). El roux debe adquirir una apariencia arenosa y húmeda más no grasosa. Existen 3 tipos de roux y se diferencian entre sí por el tiempo de cocción: el pálido, el dorado y el dorado oscuro. A mayor color más sabor pero menor poder espesante.

### METODOLOGÍA PARA ELABORAR UN ROUX:

1. Colocar la mantequilla clarificada en un sartén.
2. Incorporar la harina de una sola vez y mover constantemente hasta que este tersa la preparación.

### 3. Cocinar hasta que adquiera el color deseado.

Al combinar el roux con un líquido hay que asegurarse que ambos tengan diferentes temperaturas para evitar grumos. La preparación deberá hervir lentamente por lo menos **20 min** para que la harina termine su cocción y no deje un sabor desagradable.

**BEURRE MANIE:** esta preparación es muy similar al roux con la diferencia de que esta no requiere de cocción simplemente se elabora con una mantequilla pommade y se le incorpora la harina es también llamado roux crudo su radio es TPT.

### AGENTES ESPESANTES QUIMICOS

**GOMAS:** son el producto de la exudación de algunas plantas y árboles, tienen la capacidad de actuar como espesantes y gelificantes. Además presentan algunas propiedades funcionales tales como las de emulsificación, estabilización, entre otros.

#### Ejemplos:

- Goma arábica o goma acacia
- Goma guar
- Goma tragacanto
- Agar Agar
- Pectina
- Alginato

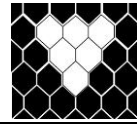
Entre las más conocidas en general, estas gomas se presentan comercialmente en forma de polvos que se mezclan con agua para hidratar las moléculas requiriendo de un ligero calentamiento para que se disuelvan. La solución resultante presenta una viscosidad notable mientras la temperatura esta elevada, es en este momento cuando se mezclan con el producto a espesar y al enfriar se obtiene un gel cuya calidad y rigidez dependen de la concentración utilizada.

### AGENTES ESPESANTES DE ORIGEN ANIMAL

**Huevo:** Posee un alto contenido de colesterol, proporcionando una textura aterciopelada a la preparación y enriqueciéndola nutricionalmente. Es importante considerar su manejo higiénico, ya que debemos de recordar que es portador de salmonella.

**Liaison:** También se le conoce particularmente como la mezcla de huevo y crema espesa que se incorpora a las preparaciones siguiendo el método de temperado para conferir una textura aterciopelada y untuosa, además de enriquecer al sabor, color y valor nutricional de la preparación. Las preparaciones espesadas con huevo o con una liaison son difíciles de mantener ya que se cortan fácilmente. También se deberán tener las consideraciones necesarias con respecto a su manejo higiénico.

**Sangre:** se compone básicamente de proteínas que coagularse por el efecto del calor confiere viscosidad a la preparación. Se incorpora la preparación a través del procedimiento de temperado.



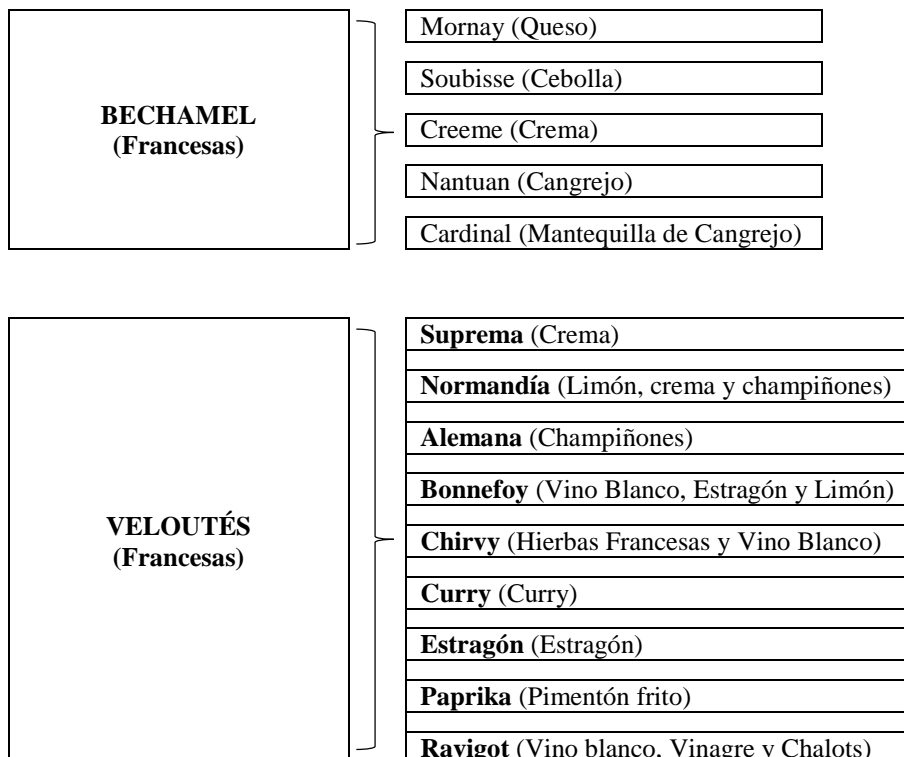
La sangre se utiliza para espesar estofados en los que la carne se cuece junto con la sangre del producto principal, por ejemplo, en la preparación de un civet de venado donde el estofado se prepara con carne de venado este se espesa con su propia sangre. Cuando se utiliza este espesante no debe de romper el hervor pues la salsa se corta.

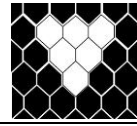
**Gelatina:** es una de las proteínas de origen animal más empleadas en la elaboración de un gran número de productos alimenticios, se obtiene a partir del colágeno del tejido conectivo, principalmente de los huesos de los animales, aunque existen otras que provienen de algunas algas (véase gomas). En el proceso de extracción de origen animal se elimina toda la materia contaminante para obtener una sustancia inodora e incolora. La gelatina se presenta en forma de polvo o en hojas traslucidas, se hidratan en agua fría y después se disuelven en agua hirviendo y se incorpora la preparación. Las gelatinas se utilizan especialmente en la confección de platos fríos como áspics, mouse, terrina y pates entre otros.

**Productos lácteos:** funcionan como agentes espesantes, favoreciendo en forma permanente o temporal, la textura del producto. En el caso particular de la mantequilla ayuda a espesar montando las salsas. Otros productos son: yogurt, crema, jocoque y queso.

### SALSAS BLANCAS

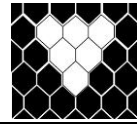
Las salsas blancas tienen como base un fondo claro o leche espesados por un roux claro más elementos sazonadores, sus colores van del color blanco brillante al amarillo claro, y su textura es la de napar.





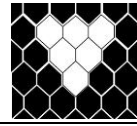
## SALSAS BECHAMEL

Versión Francesa	Versión Venezolana
<b>Bechamel</b>	<b>Bechamel</b>
<p><b>Ingredientes:</b>            Leche            Cebolla Piquet (Clavo especie)            Laurel            Mantequilla            Harina de Trigo            Sal            Pimienta            Nuez Moscada</p>	<p><b>Ingredientes:</b>            Cebolla doble Cincelado            Ajo Ecrassé            Mantequilla            Harina de Trigo            Sal            Pimienta            Nuez Moscada  <b>Variaciones:</b>            Queso Crema            Crema de leche</p>
<p><b>Preparación:</b>            1.- Colocar la leche a 60° e introducir la cebolla piquet dejar cocinar a fuego lento por 8 minutos para que la cebolla piquet largue sus sabores y aromas.            2.- Retirar la Cebolla piquet y agregar la mantequilla, luego agregar de un solo golpe la harina de trigo sin dejar de revolver con el fin de que no se formen grumos durante unos 10 minutos aproximadamente para cocer completamente la harina de trigo.            3.- Ajustar con sal y pimienta para luego aromatizar con nuez moscada rayada al gusto.</p>	<p><b>Preparación:</b>            1.- Reahogar la cebolla en doble cincelado y el ajo en un poco de mantequilla, cuando cristalice, agregar la sal y la pimienta.            2.- Colocar el resto de la mantequilla y agregar la harina de trigo de un solo golpe, se formará un Rux con consistencia pastosa.            3.- Agregar la leche templada sin dejar de remover con un batidor de varilla hasta disolver todos los grumos.            4.- Se le agrega el queso crema o la crema de leche dejándose cocinar por unos 10 minutos.            5.- Se retira del fuego y se coloca en un colador el resultado se coloca a fuego lento nuevamente en otra olla limpia aromatizando con nuez moscada, se deja por 5 minutos más y listo.</p>



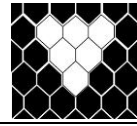
## OTRAS SALSAS BLANCAS

<b>Mornay</b>	<b>Soubisse</b>
<p><b>Ingredientes:</b> Salsa Bechamel Queso Gruyere Queso parmesano C/s Leche</p> <p><b>Variación Venezolana:</b> Queso amarillo Crema de Leche</p>	<p><b>Ingredientes:</b> Cebolla finamente cortada Mantequilla Salsa Bechamel C/s Leche</p> <p><b>Variación Venezolana:</b> Ajo finamente cortado</p>
<p><b>Preparación:</b> Si es necesario alargar la salsa Bechamel con la leche y agregar los quesos rallados hasta que se integren por completo a la salsa, tener cuidado con el espesor de esta salsa ya que al enfriarse suele espesarse demasiado.</p> <p><b>En la versión venezolana</b> se le agrega la crema de leche para evitar el endurecimiento o espesor posterior.</p>	<p><b>Preparación:</b> 1.- Acitronar en la mantequilla la cebolla, cuando esté perfectamente acitronada (sin dorar) agregar la salsa bechamel y dejar a fuego bajo durante 5 minutos y alargar con leche si es necesario. 2.- Licuar la salsa y pasarla por un colador. Rectificar sazón.</p> <p><b>En la versión venezolana,</b> la cebolla se acitrona junto al ajo cortado para potenciar el sabor.</p>



<b>Creme</b>	<b>Soubisse</b>
<p><b>Ingredientes:</b> Salsa Bechamel Crema espesa Gotas de jugo de limón. Leche</p> <p><b>Variación Venezolana:</b> Jugo de lima Crema de Leche</p>	<p><b>Ingredientes:</b> Salsa Bechamel Cola de langosta Cebolla finamente picada Mantequilla pommade Crema espesa C/s Fumet C/s Esencia de trufa C/s Sal y pimienta blanca.</p> <p><b>Variación Venezolana:</b> Ajo finamente cortado Conchas de camarones Crema de Leche No va la esencia de trufas</p>
<p><b>Preparación:</b> 1.- Calentar la salsa bechamel a fuego bajo y alargar con leche si es necesario. 2.- Temperar la crema para evitar que se corte y agregarla a la salsa bechamel. 3.- Terminar la salsa con unas gotas de limón.</p> <p><b>En la versión venezolana</b> se le agrega la crema de leche para evitar el endurecimiento o espesor posterior y se puede usar jugo de lima.</p>	<p><b>Preparación:</b> Llevar a cocción la cola de langosta en fumet y sal por aproximadamente 1 minuto por cada cien gramos. Limpiar la cola de langosta y picarla finamente, las carcasas agregarlas al fumet y dejar reducir para concentrar el sabor. Colar y reservar. En un sartén con un poco de mantequilla, Acitronar la cebolla finamente picada y agregar la cola de langosta, saltear, sazonar y dejar enfriar. Con esta preparación elaborar una mantequilla compuesta y refrigerar. En un coludo calentar a fuego bajo la salsa bechamel, alargarla con el fumet concentrado temperar la crema e incorporarla. Agregar una pequeña porción de la mantequilla de langosta elaborada anteriormente para darle brillo y terminar la salsa con gotas de esencia de trufa. <b>En la versión venezolana</b>, la cebolla se acitrona junto al ajo cortado para potenciar el sabor. No se le agrega la esencia de trufas, se cortan los camarones y se dejan las conchas de camarones en el fumet para intensificar y se rectifica espesor con crema de leche.</p>





### Velouté

**Ingredientes:**

Mantequilla  
Harina  
Fondo claro frío  
C/s Sal y pimienta blanca

**Variación Venezolana:**

Fondo de Vegetales  
Fondo de Carne  
Fondo de Ave  
Fumet

**Preparación:**

- 1.- Elaborar un roux claro, fundiendo sin dorar la mantequilla y cuando esté completamente derretida, agregar de un solo golpe la harina e incorporar rápidamente hasta formar una pasta arenosa.
- 2.- Incorporar el fondo poco a poco sin dejar de batir con el globo para evitar la formación de grumos a fuego controlado.
- 3.- Después de integrar por completo el fondo, dejo la salsa en cocción a fuego bajo y sazonar con sal y pimienta blanca.

**En la versión venezolana** se puede elaborar con cualquier fondo arriba descrito siempre y cuando armonice con el complemento proteínico y especias a protagonizar el plato.

### Suprema

**Ingredientes:**

Salsa Velouté  
Champiñones fileteados  
Crema espesa  
Mantequilla  
C/s Fondo claro  
C/s Sal y pimienta blanca molida.

**Variación Venezolana:**

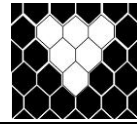
Velouté de Pescado  
Velouté de Ave  
Crema de leche  
Ajo finamente cortado  
Cebolla finamente cortada  
Ají dulce verde finamente cortado  
Cilantro fresco

**Preparación:**

- 1.- En una paila sudar en poca mantequilla los champiñones fileteados, agregar la salsa velouté, alargar con un poco de fondo.
- 2.- Temperar la crema e incorporar, agregar la mantequilla al finar para dar brillo a la salsa.
- 3.- Rectificar sazón y consistencia.

**En la versión venezolana**, la cebolla se acitrona junto al ajo cortado, los champiñones y el ají dulce para potenciar el sabor.

La salsa velouté es dependiendo del tipo de proteína protagonista se adorna con cilantro



**Alemana**

**Ingredientes:**

Salsa Veloute  
Champiñones en duxelle.  
C/s Fondo de claro de ternera o ave  
Yema de huevo  
C/s Gotas de jugo de limón  
Cubito Mantequilla

**Variación Venezolana:**

Ajo finamente cortado  
Ají dulce finamente cortado

**Preparación:**

- 1.- En un coludo con muy poca mantequilla, sudar a fuego bajo el champiñón para que suelte todo su jugo.
- 2.- Ya obtenido este, colamos en manta de cielo y exprimimos para obtener la mayor cantidad de líquido posible.
- 3.- Calentar la salsa velouté y alargar solo un poco con el líquido de los champiñones; aparte en un bowl blanquear la yema de huevo con unas gotitas de limón, temperarlas con la velouté, e incorporar perfectamente controlando la temperatura para evitar que la salsa se corte.
- 4.- Rectificar sazón y consistencia.

**En la versión venezolana** se acitrona el ají dulce con el champiñón.

**Aurora**

**Ingredientes:**

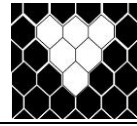
Salsa Veloute  
Puré de tomate  
C/s Fondo claro  
C/s Sal y pimienta blanca molida  
Mantequilla.

**Variación Venezolana:**

Velouté de acuerdo a la proteína  
Azúcar  
Ajo  
Cilantro

**Preparación:**

- 1.- Calentar la salsa velouté y alargar lo necesario con el fondo, agregar el puré de tomate e integrar perfectamente bien.
  - 2.- Terminar la salsa con un cubito de mantequilla para ligarla y darle brillo y rectificar sazón y consistencia.
- En la versión venezolana,** se acitrona el ajo con el cilantro y el azúcar para luego colocar el puré de tomate, este luego se hidrata con la velouté protagonista.



<b>Bonnefoy</b>	<b>Ravigote</b>
<p><b>Ingredientes:</b>                      Salsa Veloute                      Vino blanco                      Estragón fresco                      Chalotas picadas finamente                      C/s Sal y pimienta blanca molida                      C/s Gotitas de limón                      C/s Fondo claro</p> <p><b>Variación Venezolana:</b>                      Cebolla morada por chalotas                      Cebollín                      Ajo finamente cortado                      Fondo dependiendo del protagonista proteínico</p>	<p><b>Ingredientes:</b>                      Salsa Veloute                      Vino tinto                      Vinagre de vino tinto                      C/s Sal y pimienta blanca molida                      Mantequilla</p> <p><b>Variación Venezolana:</b>                      Velouté de acuerdo a la proteína                      Cebolla finamente cortado                      Ajo finamente cortado                      Cilantro</p>
<p><b>Preparación:</b>                      1.- Elaborar una reducción con el vino blanco, el estragón fresco y las chalotas hasta que desaparezca el aroma alcohólico de esta.                      2.- Agregar esta reducción a la salsa velouté previamente calentada, terminar con las gotitas de limón, rectificar sazón y consistencia.</p> <p><b>En la versión venezolana</b> En la reducción se le agrega el cebollín, el ajo y la cebolla morada</p>	<p><b>Preparación:</b>                      1.- Elaborar una reducción con el vino tinto y el vinagre, ya lista se le agrega a la salsa velouté, se termina con un cubito de mantequilla para darle brillo y consistencia. Rectificamos sazón.</p> <p><b>En la versión venezolana,</b> se acitrona el ajo con el cilantro y la cebolla para luego hidratar con la velouté protagonista.</p>

## SALSAS OSCURAS

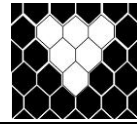
Esta clasificación se divide en tres:

**1.- SALSA ESPAÑOLA:** Elaborada a partir de un fondo oscuro al cual se le añade un hueso de jamón serrano y su tiempo de cocción puede llegar hasta las 18 horas.

**2.- DEMIGLACE:** Salsa base elaborada a partir de un fondo oscuro de res, reforzada con huesos y Mirepoix rostizados, así como el desglase de las charolas donde se rostizaron los productos antes mencionados. Su cocción es larga a temperatura baja hasta que reduzca a una cuarta parte del volumen inicial; esto nos dará como resultado una preparación espesa, oscura, de un sabor y aroma muy concentrado. También se puede obtener de la reducción de una salsa española.

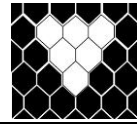
Es perfecta para elaborar salsas derivadas ideales para acompañar carnes, purés de tubérculos e inclusive verduras.

**3.- SALSA DE TOMATE:** También es conocida como salsa Napolitana o de Jitomate, es una salsa la cual requiere para su elaboración, tomates de excelente calidad y un cuidado en su cocción. El resultado final es una salsa espesa, brillante y muy aromática, perfecta para pastas.



**SALSAS DE TOMATE (Passata / Pomodoro)**

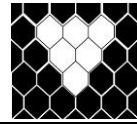
<b>Versión Francesa</b>	<b>Versión Venezolana</b>
<b>Salsa de Tomate</b>	<b>Salsa Base de Tomate Pasatta o Pomodoro</b>
<p><b>Ingredientes:</b>            Aceite de oliva            Cebolla blanca picada en petite brunoise.            Zanahoria picada en petite brunoise.            Celery picado en petite brunoise.            Ajo picado en petite brunoise.            Jamón serrano picado finamente.            Tomate sin piel y sin semillas picado en petite brunoise            Puré de tomate.            Fondo blanco.            Bouquet Garnie (poro, tallos de perejil, apio, pimienta negra, hinojo, clavo)            C/s Sal, pimienta negra y azúcar.</p>	<p><b>Ingredientes:</b>            Aceite Vegetal            Tomates maduros            Sal            Azúcar</p> <p><b>Opcional:</b>            Ajo            Zanahoria            Celery</p> <p>(Si es en grandes cantidades se requiere Benzoato de Sodio)</p>
<p><b>Preparación:</b>            1.- En un coludo calentar el aceite de oliva a fuego medio, agregar el mirepoix y sudar a fuego bajo por 15 minutos.             2.- Agregar el jamón serrano y sofreírlo ligeramente, incorporar en tomate escalfado y dejar cocinar a fuego bajo por 15 minutos o hasta que cambie el color y haya soltado todo su jugo.             3.- Incorporar el puré de tomate, el fondo, el bouquet garnie y los sazonadores, dejar cocinar por 20 minutos y rectificar consistencia y sazón.</p>	<p><b>Preparación:</b>            1) Los tomates se escalfan y se les retira la piel, así como sus semillas.            2) Luego se colocan en una Olla adecuada sin agregarle agua, solo un poco de aceite a fuego lento durante 12 horas continuas.            3) A mitad de cocción se le agrega Sal y Azúcar para nivelar los ácidos y los glucósidos.            4) Al finalizar la cocción se le agrega el Benzoato de sodio como honguicida y conservante.</p> <p><b>NOTA:</b> Para venezolanizarlo y darle un sabor más adaptado a nuestro paladar en algunos casos dependiendo de la identidad culinaria del establecimiento le aportamos un poco de dulce con la zanahoria, el ajo característico de nuestra cocina y el celery como potenciador.</p>



## SALSA DE TOMATE ITALIANA

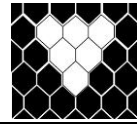
Para nosotros los venezolanos, es y será siempre una verdadera salsa Italiana la llamada Salsa Nápoles o Napolitana la cual se identifica ampliamente con todos los platillos que a través de la historia hemos degustado de la cultura gastronómica italiana como la pasta Nápoles, la pasta Bologna, La Lasagna y la inconfundible Pizza, aunque le damos en Venezuela unos toques especiales de nuestra gastronomía.

<b>Versión Francesa</b>	<b>Versión Venezolana</b>
<b>Salsa Italiana</b>	<b>Salsa Nápoles</b>
<p><b>Ingredientes:</b>                      Salsa de tomate.                      Mantequilla.                      Champiñones en duxelle.                      Jamón horneado picado en brunoise.                      Puré de tomate.                      Fondo blanco.                      C/s Sal y pimienta negra.</p> <p><i>(Tomado Del libro de Le Cordón Blue)</i></p>	<p><b>Ingredientes:</b>                      Salsa Passatta / Pomodoro                      Orégano Fresco                      Albahaca                      Sal                      Pimienta</p>
<p><b>Preparación:</b>                      1.- En un coludo fundir la mantequilla y sudar el duxelle a fuego bajo.                      2.- Incorporar el jamón y dorarlo ligeramente, agregar la salsa de tomate, el puré y el fondo.                      3.- Rectificar sazón.</p>	<p><b>Preparación:</b>                      1) Se coloca en una paila la Passatta a calentar sin llevarla a hervor,                      2.- Se le agrega el Orégano fresco y se deja cocer por 8 minutos más.                      3.- Se asusta la albahaca y lego se agrega solo rompiéndola sin cortarla y se apaga el fuego.                      4) Se le agrega sal y pimienta y se tapa para que el vapor extraiga los aromas y sabores de la albahaca.</p>



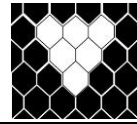
<b>Versión Francesa</b>
<b>Demiglaze</b>
<p><b>Ingredientes:</b>            Hueso de res.  <b>Mirepoix</b> (50% cebolla, 25% apio sin hojas, 25% zanahoria)  <b>Bouquet Garnie</b> (poro, tallos de perejil, apio, laurel y tomillo)  <b>Sache d'épice</b> (manta de cielo, ajo, enebro, pimienta, clavo)            C/s Aceite vegetal.            C/s Agua fría.            Vino tinto            Puré de tomate.</p>
<p><b>Preparación:</b>            1) Lavar los huesos de res, acomodarlos en una charola de hornear, evitando que estén apretados, se les agrega un poco de aceite y rostizarlos en el horno a 200 ° C por aproximadamente 2 horas, girándolos constantemente para que el dorado sea uniforme.            2) Cuando el rostizado de los huesos, este a la mitad del proceso, colocamos en una charola aparte el mirepoix con un poco de grasa y los rostizamos junto con los huesos.            3) Al término del rostizado de los huesos y el mirepoix, estando aún caliente la charola, se retiran los huesos y el mirepoix y se colocan en una marmita, y a las charolas les agregamos el puré de tomate y el vino tinto y tallamos con una pala de madera, procurando que la temperatura no se pierda, a esta acción se le nombra desglasar.            4) El resultado del desglase de la charola se incorpora a la marmita junto con los huesos y el mirepoix, agregamos suficiente agua y los elementos aromáticos, subimos la temperatura y al primer hervor bajamos la temperatura y dejamos en cocción por aproximadamente 15 horas espumando constantemente.            5) Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>

<b>Versión Venezolana</b>
<b>Demiglaze</b>
<p><b>Ingredientes:</b>            Hueso de pata de res Rojos o Lagarto  <b>Mirepoix</b> (30% cebolla, 10% celery sin hojas, 30% zanahoria, 5% Ajo porro, 5% de pimentón rojo 10% Ají dulce rojo, 5% Cebollín, 5% de Tallos de Cilantro)  <b>Bouquet Garnie</b> (Hoja de porro, Hojas de culantro, tallos de perejil liso, Hojas de celery, Tomillo, laurel)  <b>Sache de Especias</b> (Manta de cielo, Pimienta en Granos, Clavo y Ajo en Ecrassé)            C/s Aceite vegetal.            C/s Agua fría.            Vino tinto            Harina de trigo            Salsa Inglesa            Puré de tomate.</p>
<p><b>Preparación:</b>            1) Lavar los huesos de res, acomodarlos en una bandeja de hornear, evitando que estén apretados, se les agrega espolvoreada harina de trigo y un poco de aceite luego rostizarlos en el horno a 200 ° C por aproximadamente 1 hora, girándolos constantemente para que el dorado sea uniforme.            2) Cuando el rostizado de los huesos, este a la mitad del proceso, colocamos el mirepoix con un poco de grasa, manteca, aceite o mantequilla y los rostizamos junto con los huesos.            3) Al término del rostizado de los huesos y el mirepoix, estando aún caliente la bandeja, se retiran los huesos y el Mirepoix y se colocan en un caldero, y a la preparación les agregamos el puré de tomate y el vino tinto y tallamos con una pala de madera, procurando que la temperatura no se pierda, a esta acción se le nombra desglasar.            4) El resultado del desglase de la bandeja se incorpora al caldero junto con los huesos y el mirepoix, agregamos suficiente agua y los elementos aromáticos, subimos la temperatura y al primer hervor bajamos la temperatura (nivel bajo) y dejamos en cocción por aproximadamente 08 horas espumando constantemente.            5) Colar y enfriar adecuadamente dentro del tiempo establecido (no más de 2 horas en todo el proceso de enfriamiento y almacenaje), porcionar, etiquetar y almacenar correctamente.</p>



## OTRAS SALSAS Y SU VENEZOLANIZACIÓN

Portuguesa	Bretona
<p><b>Ingredientes:</b> Salsa de tomate Mantequilla Jamón serrano en juliana. Aceituna verde sin semilla cortadas en aros. Puré de tomate. Fondo blanco C/s Sal y pimienta negra.</p> <p><b>Variación Venezolana:</b> Cebolla finamente cortada Ajo finamente cortado Tocineta ahumada por jamón serrano Fondo dependiendo del protagonista proteínico (No lleva puré de tomate)</p>	<p><b>Ingredientes:</b> Salsa Veloute Vino tinto Vinagre de vino tinto C/s Sal y pimienta blanca molida Mantequilla</p> <p><b>Variación Venezolana:</b> Velouté de acuerdo a la proteína Cebolla finamente cortado Ajo finamente cortado Cilantro</p>
<p><b>Preparación:</b> 1.- En un coludo fundir la mantequilla y a fuego bajo dorar el jamón serrano, incorporar las aceitunas, la salsa de tomate, el puré y el fondo. 2.- Rectificar sazón.</p> <p><b>En la versión venezolana</b> antes de comenzar se acitrona la cebolla, el ajo y la tocineta en mantequilla, la sal y la pimienta para luego desglasar con un poco de fondo</p>	<p><b>Preparación:</b> 1.- Elaborar una reducción con el vino tinto y el vinagre, ya lista se le agrega a la salsa velouté, se termina con un cubito de mantequilla para darle brillo y consistencia. Rectificamos sazón.</p> <p><b>En la versión venezolana,</b> se acitrona el ajo con el cilantro y la cebolla para luego hidratar con la velouté protagonista.</p>



### Bordelaise

**Ingredientes:**

Salsa Demiglace.  
Vino tinto.  
Echalot finamente picado.  
Laurel  
Tomillo  
C/s Sal y pimienta negra.

**Variación Venezolana:**

Cebolla morada finamente cortada (Por Echalot)  
Ajo finamente cortado  
Ají dulce finamente cortado

**Preparación:**

1.- En un sartén reducir el vino tinto junto con las chalotas y la pimienta migñonette, hasta una cuarta parte para eliminar el exceso de alcohol.  
2.- Colar la reducción y reservar.  
3.- Aparte en un coludo calentar la salsa Demiglace, agregar la reducción y los elementos aromáticos.

**En la versión venezolana** antes de comenzar se acitrona la cebolla morada, el ajo y el Ají dulce en mantequilla,

### Bourgignonne

**Ingredientes:**

Salsa Demiglace.  
Vino de borgoña.  
Pimienta migñonette.  
Mantequilla  
Mirepoix picado en petite brunoise.  
Tocino finamente cortado  
Laurel  
Ramita Tomillo.  
Perejil finamente cortado

**Variación Venezolana:**

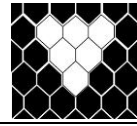
Ajo finamente cortado  
Cilantro

**Preparación:**

1.- Elaborar una reducción con el vino de borgoña y la pimienta migñonette hasta una cuarta parte para eliminar el exceso de alcohol. Colar y reservar.  
2.- En una paila fundir la mantequilla y sudar el mirepoix, agregar el tocino y dorarlo ligeramente.  
3.- Incorporar la reducción y la salsa demiglace, agregar los elementos aromáticos y dejar a fuego bajo 5 minutos.  
4.- Retirar los elementos aromáticos y agregar el perejil picado.  
6.- Rectificar sazón y consistencia

**En la versión venezolana,** se acitrona el ajo con el cilantro al inicio de la preparación.





### Bigarade

**Ingredientes:**

Salsa Demiglace.  
Azúcar.  
Agua  
Vinagre blanco  
Naranja (jugo y ralladura fina)  
Limón (jugo y ralladura fina)  
Mantequilla.

**Variación Venezolana:**

Papelón

**Preparación:**

1.- En un sartén agregar el azúcar y el agua, sin mezclarlo, llevarlo a fuego hasta ebullición para elaborar un caramelo claro, agregar el vinagre (gastrique) para evitar que se cristalice el azúcar e incorporar las ralladuras y media cucharadita de jugo de cada cítrico.  
2.- Agregar la salsa Demiglace, mezclar hasta tener una salsa homogénea, rectificar sazón y consistencia y terminar con el cubito de mantequilla para darle brillo a mi salsa.

**En la versión venezolana** se cambia el azúcar por el papelón

### Chasseur

**Ingredientes:**

Salsa Demiglace.  
Vino blanco.  
Echalot finamente picado.  
Mantequilla.  
Champiñones fileteados.  
Tomate Concasse.  
C/s Sal y pimienta negra.

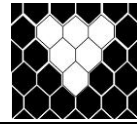
**Variación Venezolana:**

Ajo finamente cortado  
Ron dorado  
Cebolla morada

**Preparación:**

1.- Elaborar una reducción con el vino blanco y el Echalot. Colar y reservar.  
2.- Aparte, en un coludo fundir la mantequilla y sudar los champiñones, incorporar el concasse y un poco de sal y pimienta; dejar en cocción a fuego bajo hasta que el jitomate cambie de color.  
3.- Agregar al concasse la reducción del vino y la salsa Demiglace.  
4.- Rectificar sazón y consistencia.

**En la versión venezolana,** se acitrona el ajo con la cebolla morada al inicio de la preparación. Y se flambea con ron, luego se desglasa con el vino blanco para lograr la base.



### Chateaubriand

**Ingredientes:**

Salsa Demiglace  
Vino blanco seco.  
Echalot finamente picado.  
Mantequilla compuesta Maître d hôtel  
Champiñones en duxelle.  
Laurel  
Tomillo

**Variación Venezolana:**

Cebolla morada  
Cebollín  
Ajo

**Preparación:**

- 1.- Elaborar una reducción con el vino blanco hasta una cuarta parte para eliminar el exceso de alcohol.
- 2.- En un coludo fundir la mantequilla Maître d hotel, Acitronar el Echalot e incorporar los champiñones y sudarlos perfectamente.
- 3.- Agregar la reducción de vino blanco, la salsa Demiglace y los elementos aromáticos y dejar a fuego bajo 5 minutos.
- 4.- Retirar el laurel y el tomillo, rectificar sazón y consistencia.

**En la versión venezolana** se acitrona la cebolla morada con el ajo y el cebollín al comienzo para realzar la base

### Diabie

**Ingredientes:**

Salsa Demiglace  
Vino blanco.  
Echalot finamente picado.  
Mantequilla  
C/s Pimienta de cayena.

**Variación Venezolana:**

Ajo finamente cortado  
Cebolla morada  
Ají habanero  
Mostaza

**Preparación:**

- 1.- Elaborar una reducción con el vino blanco y el Echalot. Colar y reservar.
- 2.- Aparte, en un coludo fundir la mantequilla y sudar los champiñones, incorporar el concasse y un poco de sal y pimienta; dejar en cocción a fuego bajo hasta que el jitomate cambie de color.
- 3.- Agregar al concasse la reducción del vino y la salsa Demiglace.
- 4.- Rectificar sazón y consistencia.

**En la versión venezolana,** se acitrona el ajo con la cebolla morada al inicio de la preparación. Se le agrega la mostaza para lograr la base. Al final se le coloca el ají habanero picante.

### Picante

**Ingredientes:**

150ml Salsa Demiglace.  
25ml Vino blanco.  
25ml Vinagre de vino blanco.  
5gr Echalot finamente picado.  
½ pieza Pepinillo pequeño picado finamente.  
3 piezas Alcaparras pequeñas finamente picadas.  
½ cucharadita Estragón picado finamente.  
½ cucharadita Perejil picado finamente.  
1 pieza Cubito de 1 cm de mantequilla.

**Preparación:**

- 1) Elaborar una reducción con el vino blanco, el vinagre y el Echalot.
- 2) Colar y reservar.
- 3) Calentar en un coludo a salsa Demiglace, agregar la reducción, el pepinillo, las alcaparras, el estragón y el perejil.
- 4) Terminar la salsa con el cubito de mantequilla.
- 5) Rectificar sazón y consistencia.

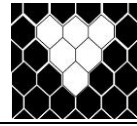
### Poivré

**Ingredientes:**

150ml Salsa Demiglace.  
80ml Brandy.  
3gr Echalot finamente picado.  
3gr Pimienta migñonette.  
1hojita Laurel  
1pieza Cubito de un 1 cm de mantequilla

**Preparación:**

- 1) Elaborar una reducción con el brandy, el Echalot y la pimienta.
- 2) Colar y reservar.
- 3) Calentar en un coludo la salsa Demiglace, incorporar la reducción, la hojita de laurel y dejar a fuego bajo por 5 minutos.
- 4) Retirar el laurel y agregar el cubito de mantequilla para darle brillo a la salsa.
- 5) Rectificar sazón y consistencia.



### Salmis

**Ingredientes:**

200ml Salsa Demiglace.  
50gr Mirepoix picado en petiti brunoise.  
150gr Retazo de ave (preferiblemente pichón o paloma)  
50ml Vino blanco.  
1 hojita Laurel  
1ramita Tomillo  
5gr Mantequilla.  
C/s Esencia de trufa blanca.  
C/s Sal y pimienta negra.  
C/s Fondo de ave.

**Preparación:**

- 1) En un coludo fundir la mantequilla y sudar el mirepoix por 10 minutos a fuego medio.
- 2) Incorporar los huesos de ave y machacarlos con ayuda de una pala para extraer los jugos de estos.
- 3) Agregar el vino blanco y dejar en fuego hasta que este se evapore casi por completo.
- 4) Agregar un poco de fondo de ave, el Demiglace y los elementos aromáticos; dejar en cocción por 10 minutos.
- 5) Pasar la salsa por un chino presionando los huesos de ave con una pala.
- 6) Rectificar consistencia y sazón.
- 7) Terminar con 2 o 3 gotitas de esencia de trufa.

### Zingara

**Ingredientes:**

150ml Salsa Demiglace.  
10gr Echalot finamente picado.  
3piezas Champiñones en duxelle.  
15gr Jamón horneado en juliana.  
5gr Mantequilla  
25ml Vino blanco seco  
25ml Puré de tomate.  
25ml Fondo claro.  
1gr Raíz fuerte en polvo.  
C/s Esencia de fruta.

**Preparación:**

- 1) Elaborar una reducción con el brandy, el Echalot y la pimienta.
- 2) Colar y reservar.
- 3) Calentar en un coludo la salsa Demiglace, incorporar la reducción, la hojita de laurel y dejar a fuego bajo por 5 minutos.
- 4) Retirar el laurel y agregar el cubito de mantequilla para darle brillo a la salsa.
- 5) Rectificar sazón y consistencia.

### Madeira

**Ingredientes:**

200ml Salsa demiglace  
100ml Vino de madeira.  
1pieza Cubito de 1 cm mantequilla.  
1hojita Laurel  
1ramita Tomillo  
C/s Sal y pimienta negra.

**Preparación:**

- 1) Elaborar una reducción con el vino de madeira.
- 2) Incorporar la salsa demiglace, laurel y tomillo.
- 3) Terminar con el cubito de mantequilla para darle brillo.
- 4) Rectificar sazón y consistencia.7) Terminar con 2 o 3 gotitas de esencia de trufa.

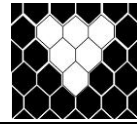
### Périgueux

**Ingredientes:**

125ml Salsa Madeira.  
25ml Salsa Demiglace.  
25ml Fondo oscuro de res  
C/s Escencia de trufa.

**Preparación:**

- 1) En un coludo agregar la salsa madeira, agregar el fondo para alargar la salsa.
- 2) Incorporar la demiglace, rectificar sazón y consistencia y terminar con las gotas de escencia de fruta.



Oporto	Lyonnaise
<p><b>Ingredientes:</b>            150ml Salsa Demiglace            50ml Oporto            3gr Azúcar.            1pieza Cubito de 1 cm de mantequilla.            C/s Sal y pimienta negra.</p>	<p><b>Ingredientes:</b>            150ml Salsa Demiglace.            25ml Vino blanco seco            25ml Vinagre de vino blanco            5gr Cebolla blanca finamente picada.            3gr Mantequilla            1 pieza Cubito de 1 cm de mantequilla.</p>
<p><b>Preparación:</b>            1) En un sartén colocar el oporto junto con el azúcar y elaborar una reducción.            2) Agregar la salsa demiglace, rectificar sazón y terminar con la mantequilla.</p>	<p><b>Preparación:</b>            1) Elaborar una reducción con el vino blanco y el vinagre de vino blanco.            2) Aparte en un coludo fundir la mantequilla y acitronar la cebolla, una vez traslucida agregar la salsa demiglace y rectificar sazón.            3) Terminar con el cubito de mantequilla para aportarle brillo.</p>

Duxelles
<p><b>Ingredientes:</b>            150ml Salsa Demiglace.            50ml Vino blanco.            3gr Mantequilla.            5gr Echalot finamente picado.            4piezas Champiñones en duxelle            20ml Puré de tomate.            C/s Sal y pimienta.</p>
<p><b>Preparación:</b>            1) Reducir el vino blanco hasta una cuarta parte para eliminar el exceso de alcohol.            2) En un coludo fundir la mantequilla y acitronar el echalot. Incorporar el duxelle y sudar a fuego bajo.            3) Agregar la reducción de vino blanco, el puré de tomate y la salsa demiglace.            4) Rectificar sazón y consistencia.</p>

## SALSAS MADRES EMULSIONADAS

Antes de mencionar cuales son las salsas emulsionadas y sus métodos de elaboración, tenemos que establecer y rectificar que es una emulsión y como funciona.

### DEFINICION DE EMULSION.

Una emulsión es la unión de dos líquidos inmiscibles, es decir, que naturalmente no se unen, por medio de una fuerza ya sea mecánica o manual para obtener una mezcla estable uniéndose en una suspensión.

Estos dos líquidos se unen a través de un líquido agente emulsificante que puede ser aire o una sustancia que favorezca de forma permanente o semipermanente la unión de estos líquidos.

### Las emulsiones se clasifican en dos:

**1.- EMULSIONES ESTABLES.** Este tipo de emulsiones se les denomina así, ya que contienen un ingrediente al cual se le llama agente emulsificante que es una proteína, siendo más específicos

yema de huevo. Este agente emulsificante permite que este tipo de emulsión sea estable y se mantenga unida. Ejemplos: Salsa holandesa y Mayonesa

**2.- EMULSIONES INESTABLES.** Como su nombre lo especifica, son las emulsiones que, al momento en el que se aplica la fuerza para unir los líquidos la mezcla se vuelve homogénea, pero al dejarla en reposo se vuelven a separar. Ejemplo: Vinagretas.

### **SALSA HOLANDESA**

La salsa holandesa es una salsa madre emulsificada. Es originaria de Francia, debe su nombre por la creencia de que imita a una salsa de la cocina holandesa y también se conoce por salsa Isigny. Es ideal para acompañar los platos de pescado y marisco, también se sirve habitualmente sobre verduras y se gratina ligeramente. Otro de los platos más populares con esta salsa son los huevos Benedictine.

La elaboración de la salsa holandesa es un poco delicada, ya que hay que controlar la temperatura para conseguir la textura adecuada.

#### **¿Cómo Mantener La Salsa Durante El Servicio?**

La salsa holandesa es de las salsas más difíciles de mantener durante el servicio, ya que se corta fácilmente. Es una salsa que se mantiene estable mientras esta tibia. Si se calienta mucho tiende a cortarse así como si se enfría, se endurece y al recalentarla también se corta.

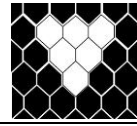
Así mismo, es una salsa que se deberá desechar a las 2 hrs de haberla elaborado, ya que mientras se mantiene tibia, esta se encuentra dentro del rango de la zona de peligro de temperatura de los alimentos (4°C a 60°C).

Si la salsa muestra signos de que se comienza cortar se recomienda agregar agua tibia y batir de nuevo. En caso de que salsa este muy caliente, retirar de la fuente de calor, agregar unas cucharadas de agua fría y batir de nuevo.

### **EVALUACION DE CALIDAD**

Cuando los componentes están combinados en el radio adecuado, el sabor debe ser característico de la mantequilla. También la acidez que proporciona la reducción y jugo de limón contribuye a redondear el sabor final. Las yemas enaltecen el sabor y enriquecen la consistencia si están adecuadamente cocinadas, el color debe ser amarillo pálido.

- La salsa es de apariencia lustrosa, no grasa y ligeramente espumosa.
- Una textura granulosa indica que las yemas se sobre cocieron y se comenzaron a cortar.
- El aroma deberá ser el de una buena mantequilla y nunca el de huevo crudo.
- La consistencia debe ser ligera y menos espesa que una mayonesa.

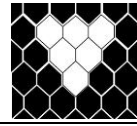


### SALSAS EMULSIONADAS:

Holandesa	Bernaise
<p><b>Ingredientes:</b> 2 yemas Huevo 30 ml Vinagre de vino blanco o vinagre blanco. 300 ml Mantequilla clarificada. C/s Echalot 1pza Pimienta mignonette C/s Sal y pimienta negra</p>	<p><b>Ingredientes:</b> 2 yemas Huevo 30 ml Vinagre de vino blanco o vinagre blanco. 300 ml Mantequilla clarificada. 5 gr Estragón seco C/s Echalot 1pza Pimienta Mignonette C/s Sal y pimienta negra</p>
<p><b>Preparación:</b> 1) Elaborar una reducción con el vinagre, la pimienta y el echalot. Colar y reservar. 2) Colocar las yemas de huevo en un bowl de acero inoxidable y blanquear ligeramente. 3) Agregar la reducción, sal y pimienta negra molida (tibia). 4) Comenzar a blanquear las yemas y a la vez colocar el bowl poco a poco en un baño maría ligero, controlando siempre la temperatura hasta que empiece a espesar ligeramente. 5) Incorporar en forma de hilo la mantequilla clarificada y batir vigorosamente hasta integrar por completo. 6) Rectificar sazón y consistencia.</p>	<p><b>Preparación:</b> 1) Elaborar una reducción con el vinagre, la pimienta mignonette, el echalot y la mitad del estragón seco. Colar y reservar. 2) Colocar las yemas de huevo en un bowl de acero inoxidable y blanquear ligeramente. 3) Agregar la reducción, sal y pimienta negra molida (tibia). 4) Comenzar a blanquear las yemas y a la vez colocar el bowl poco a poco en un baño maría ligero, controlando siempre la temperatura hasta que empiece a espesar ligeramente. 5) Incorporar en forma de hilo la mantequilla clarificada y batir vigorosamente hasta integrar por completo. 6) Agregar el resto del estragón finamente picado. 7) Rectificar sazón y consistencia.</p>
Chorron	Mousseline
<p><b>Ingredientes:</b> 150ml Salsa holandesa 5gr Pasta de tomate. 5ml Crema Lyncott  (Crema de para batir o Chantilly)</p>	<p><b>Ingredientes:</b> 150ml Salsa holandesa 15ml Crema Lyncott C/s Sal</p>
<p><b>Preparación:</b> 1) Incorporar la pasta de tomate a la crema Lyncott. 2) Batir hasta espesar ligeramente. 3) Ya integrado, agregarlo a la salsa holandesa hasta que la mezcla esté homogénea. 4) Rectificar sazón y consistencia.</p>	<p><b>Preparación:</b> 1) Batir la crema Lyncott hasta pico firme. 2) Integrar de forma envolvente la crema Lyncott, a la salsa holandesa. 3) Rectificar sazón y consistencia.</p>

### MAYONESA

Aunque en muchos establecimientos se compra la mayonesa comercial, es muy importante que un chef sepa elaborarla, y comprenda como se forma, como se utiliza y por qué reacciona de la manera en que lo hace cuando se emplea.



Para elaborar mayonesa, el aceite se bate con una pequeña porción de vinagre. Mientras se baten estos 2 ingredientes, el aceite se rompe en gotas microscópicas que se separan por una delgada barrera de vinagre. Si se deja de esta manera, las gotas de aceite se unirán de nuevo y se separarán del poco vinagre existente, para prevenir que estas gotas de aceite se agrupen se añade un emulsificante. Para la mayonesa el emulsificante es la lecitina y proteínas encontradas en la yema de huevo. El ácido del vinagre ayuda a que las gotas no se pongan en contacto con los demás y previene el reagrupamiento mientras que la yema de huevo mantiene estable la emulsión.

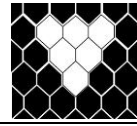
- El balance del vinagre, aceite, lecitina y la agitación es esencial para hacer una emulsión perfecta.
- Mientras más aceite haya más espesa va a ser la salsa.
- Mientras más vinagre o agua exista, más ligera será.

### **GRAMAJE Ó RADIO BÁSICO DE LA MAYONESA**

- 1 yema de huevo
- ½ cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de vinagre o limón
- 250ml aceite
- c/s sal y pimienta al gusto.

### **SIEMPRE RECORDAR QUE...**

La mayonesa, siempre se sazona al principio, es decir antes de agregar aceite, para que las partículas de sal se disuelva perfectamente bien en el ácido; si al tener la mayonesa ya lista, determinamos que le hace falta sal, esta se disolverá una pequeña cantidad de limón, con el propósito de que la sal se disuelva bien y no se sientan los gránulos en la boca al momento de degustar la mayonesa.



### Mayonesa Tradicional

**Ingredientes:**

1pza yema huevo.  
250ml Aceite vegetal.  
10ml Vinagre o jugo de limón.  
¼ cucharadita Mostaza  
C/s Sal y pimienta negra molida  
C/s Agua

**Preparación:**

- 1) En un bowl de acero inoxidable, colocar la yema de huevo, la mostaza, el ácido, sal y pimienta.
- 2) Batir hasta que quede todo perfectamente incorporado y un poco espeso.
- 3) Poco a poco agregar en forma de hilo el aceite vegetal sin dejar de batir las yemas hasta obtener una preparación espesa y bien emulsificada.
- 4) Para blanquear y aligerar nuestra mayonesa, incorporamos una cucharada de agua fría y batimos.
- 5) Conservar en refrigeración

### Alioli

**Ingredientes:**

1pza yema huevo  
125ml Aceite de oliva.  
125ml Aceite vegetal.  
1pza diente de ajo  
10ml Jugo de limón.  
C/s Sal y pimienta.

**Preparación:**

- 1) Pelar el diente de ajo, y cortarlo por la mitad. En un bowl de acero inoxidable tallar una mitad de ajo en la base de este para impregnar el aroma y sabor.
- 2) La otra mitad de ajo machacarlo con un poco de sal hasta tener como resultado una pasta fina.
- 3) Agregar la pasta de ajo al bowl previamente impregnado, integrar la yema de huevo, el jugo de limón, sal, pimienta y comenzar a batir hasta incorporar perfectamente bien.
- 4) Ya incorporada la mezcla anterior, agregarle en forma de hilo el aceite, sin dejar de batir.
- 5) Si llega a emulsionar muy bien, y cuesta trabajo eliminarla del centro del batidor, agregar una cucharada grande de agua fría para aligerar y blanquear.

### Andaluza

**Ingredientes:**

150ml Mayonesa  
½pieza Pimiento rojo sin piel y sin semillas  
10gr Puré de tomate  
5ml Vinagre de vino blanco.  
C/s Pimienta de cayena.  
C/s Sal

**Preparación:**

- 1) Licuar el pimiento rojo, el puré de tomate, el vinagre de vino blanco y sal.
- 2) Colar y reservar el puré.
- 3) Agregar el puré de pimiento a la mayonesa junto con la pimienta de cayena y mezclar hasta obtener una preparación homogénea.

## VINAGRE Y ACEITES INFUSIONADOS

### Definición

Los vinagres y aceites infusionados se obtiene sumergiendo un producto (aromáticos, frutas, verduras, especias, etc.), en vinagre o aceite para extraer su sabor. Se pueden elaborar en frío o en caliente.

Para hacerlos en frío se deja reposar el aceite o vinagre, con el ingrediente infusionado, por lo menos durante una semana en un recipiente bien tapado.



Cuando se elabora en caliente el vinagre o aceite se calienta a moderadamente en un calor bajo con el ingrediente principal dentro del mismo. Este método se realiza con la finalidad de extraer el sabor y el aroma de producto.

Los aceites y vinagres infusionados se emplean como salsas, aderezos, o aliños por sí mismos, como componentes de otras salsas, para marinar productos, etc.

Se deben emplear para su confección vinagres y aceites de excelente calidad, con buen sabor, aroma y color.

## **VARIEDADES**

Los vinagres y aceites infusionados se elaboran con base al ingrediente principal que los compone. Para su realización es indispensable que el vinagre no sea sumamente ácido, que no contenga aromáticos o saborizantes.

En el caso de los aceites se pueden utilizar algunas variedades como el de oliva, maíz, cártamo, cacahuete, etc. Se pueden lograr tantas variedades como nos lo permita la creatividad.

Es importante mencionar que al utilizar un aceite de oliva, este se debe mezclar con otro tipo de aceites suaves para neutralizar un poco el sabor y aumentar el punto de humo del aceite.

## **VINAGRETAS**

### ***Definición***

La vinagreta es una preparación que generalmente se sirve fría y se elabora a partir de vinagre y aceite, a la cual se les puede añadir varios saborizantes y sazónadores. Las vinagretas se consideran una emulsión temporal, ya que son inestables. A una vinagreta también se le conoce como aderezo francés básico.

### **Aceites**

Muchos tipos de aceites pueden ser utilizados para vinagretas y aderezos. Los ligeros y suaves (canola, girasol, maíz, etc.) son utilizados extensivamente. Otros aceites se pueden utilizar para dar sabor. El de oliva es muy popular. Los de nueces son caros pero añaden un sabor interesante y único. Infusiones de aceites también son utilizados al hacer vinagretas.

### **Vinagres**

También hay una gran variedad de vinagres que pueden ser utilizados. El vinagre de vino es el más común, ya que no es caro y su sabor se combina fácilmente con la mayoría de los alimentos.

Otros vinagres como el de manzana, balsámico y jerez, junto con los de frutas y el de hierbas o ajos son muy populares. También se emplean vinagres inficionados.

## Otros ingredientes

Hierbas, frutas, especias, chalotas, ajo, mostaza, miel y azúcar son solo algunos de los ingredientes que se emplean para realzar el sabor de una vinagreta. Estos ingredientes deben ir finamente picados antes de ser añadidos. Si se emplean hierbas secas, la vinagreta se debe reposar por lo menos una hora para dejar que el sabor se impregne.

## Gramaje ó Radio para vinagreta

El radio para una vinagreta básica, es de 3 partes de aceite por una parte de vinagre. El radio puede variar, cuando se utiliza un aceite de sabor fuerte habrá que utilizar menor cantidad con una parte de vinagre (menos de 3 partes de aceite con 1 de vinagre) en algunas receta el vinagre se reemplaza por jugo de frutas cítricas. La mejor forma de comprobar el radio de una vinagreta es probando el aderezo con la comida con la que se va a utilizar.

## Algunas combinaciones tradicionales son:

Aceite de oliva con vinagre de vino tinto, aceite de nuez con vinagre balsámico y vinagre de jerez, aceites neutrales como el de canola y el de girasol, se utilizan con vinagres aromatizados, etc.

Los aceites y los vinagres se repelen de manera natural, estos deben ser batidos con un batidor de globo justo antes del servicio.

## VINAGRETA ESTANDAR

### Procedimiento para una vinagreta

Elija un aceite y un vinagre y se complementan tanto entre ellos como con el alimento con el que va acompañar la vinagreta.

Combine el vinagre, sazónadores y otros aromáticos en un bowl.

Añada y comience a integrar el aceite en forma de hilo batiendo constantemente.

Dejar que se repose unas horas a temperatura ambiente antes de servir para que los sabores se integren.

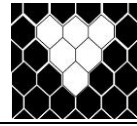
Vuelva a batir inmediatamente antes de utilizarla.

### Vinagretas emulsificada:

Una vinagreta emulsificador es una vinagreta estándar emulsificada con huevo, es más ligera que un aderezo a base de mayonesa y más espesa que una vinagreta estándar o tradicional. Su sabor es similar al de una vinagreta básica pero es más estable, tardando más tiempo en separarse.

### Procedimiento de vinagreta emulsificador

1. Utilice todos los ingredientes a temperatura ambiente. Los ingredientes se emulsifican mucho mejor cuando están a temperatura ambiente que cuando están fríos.



2. Bata el huevo.
3. Añada ingredientes como ajo, chalotas y hierbas.
4. Incorpore el líquido.
5. Comience a añadir el aceite en forma de hilo fino poco a poco para ir formando la emulsión.
6. Alternar entre líquido y aceite hasta que el aceite se termine.
7. El aderezo debe ser mucho más ligero que la mayonesa. Si es muy espeso añada un poco de agua, vinagre y limón.

### **Vinagreta nutricional:**

Es una emulsión temporal donde se mezclan una parte de vinagre, una de caldo o fondo, por 2 partes de aceite. Al utilizar fondo se disminuye la grasa un 33%.

#### **VINAGRE DE NARANJA**

**Ingredientes:**

50ml Vinagre blanco  
1 pieza Naranja

**Preparación:**

- 1) Lavar las naranjas y cortar julianas delgadas de la cascara de esta.
- 2) Colocar las julianas en el vinagre blanco e introducirlo en un recipiente hermético y dejarlo reposar en un lugar fresco y seco para que el vinagre adquiera el aroma y sabor de la naranja.

#### **VINAGRE DE FRAMBUESA**

**Ingredientes:**

100ml Vinagre blanco.  
25gr Frambuesas.

**Preparación:**

- 1) Lavar las frambuesas, machacarlas en un recipiente hasta obtener todo su jugo y dejarlas troceadas.
- 2) Agregar el vinagre blanco y guardarlo en un recipiente hermético.
- 3) Dejarlo reposar en un lugar fresco y seco por aproximadamente 1 semana para que el vinagre adquiera el aroma y sabor de las frambuesas.

#### **ACEITE DE PIMIENTO ROJO**

**Ingredientes:**

100ml Aceite de oliva  
½ pieza Pimiento rojo sin piel y sin semillas.  
1 ramita Laurel y tomillo.

**Preparación:**

- 1) Licuar el pimiento con una cucharada de aceite para hacerlo puré.
- 2) En un sartén entibiar el aceite de oliva sin llegar a punto de humo, agregar el puré de pimiento rojo, el tomillo y el laurel.
- 3) Colocar el aceite en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco por aproximadamente una semana..

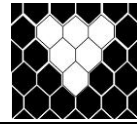
#### **VINAGRETA DE ANCHOAS**

**Ingredientes:**

50ml Vinagre blanco.  
150ml Aceite vegetal.  
½ cucharadita Cebolla blanca picada finamente.  
2 filetes Anchoas hechas puré.  
1 cucharadita Perejil finamente picado.  
C/s Sal y pimienta negra molida.

**Preparación:**

- 1) Incorporar la cebolla, anchoas, perejil, sal y pimienta al vinagre.
- 2) Ya incorporados todos los ingredientes con el vinagre, agregar en forma de hilo en aceite vegetal batiendo al mismo tiempo para poder lograr la emulsión.
- 3) Rectificar sazón.



**VINAGRETA DE FRAMBUESA**

**Ingredientes:**  
 50ml Vinagre infusionado de frambuesa  
 150ml Aceite vegetal.  
 C/s Sal, pimienta y azúcar.

**Preparación:**  
 1) Colocar el vinagre infusionado en un bowl, agregar sal, pimienta y un poco de azúcar.  
 2) Incorporar el aceite en forma de hilo sin dejar de batir para lograr una emulsión perfecta.

**VINAGRETA DE PEREJIL**

**Ingredientes:**  
 50ml Jugo de limón.  
 125ml Aceite vegetal.  
 125ml Aceite de oliva.  
 1cucharada Perejil finamente picado.  
 ¼cucharadita Cebolla finamente picada.  
 ¼cucharadita Echalot finamente picado.  
 ½cucharadita Cilantro finamente picado.  
 C/s Miel de abeja.  
 C/s Sal y pimienta.

**Preparación:**  
 1) En un bowl mezclar el jugo de limón, el perejil, cebolla, echalot, cilantro, miel, sal y pimienta.  
 2) Incorporar en forma de hilo los aceites hasta lograr la emulsión.  
 3) Rectificar sazón.

**VINAGRETA DE MOSTAZA**

**Ingredientes:**  
 50ml Vinagre blanco  
 150ml Aceite vegetal  
 ¼cucharadita Ajo picado finamente.  
 ½cucharada Mostaza.  
 C/s Sal y pimienta,

**Preparación:**  
 1) Mezclar el vinagre blanco con el ajo, mostaza, sal y pimienta.  
 2) Incorporar en forma de hilo el aceite hasta formar una emulsión.  
 3) Rectificar sazón.

**VINAGRETA DE MIEL**

**Ingredientes:**  
 50ml Jugo de limón.  
 150ml Aceite vegetal.  
 ¼cucharadita Ajo finamente picado.  
 ½cucharadita Albahaca en chiffonade.  
 ½ramita Tomillo finamente picado.  
 1cucharada Miel de abeja  
 C/s Sal, pimienta y orégano.

**Preparación:**  
 1) En un bowl mezclar el jugo de limón, ajo, albahaca, tomillo, miel, sal, pimienta y orégano.  
 2) Incorporar el aceite en forma de hilo sin dejar de batir para lograr una emulsión.

**MANTEQUILLA**

La mantequilla está conformada por un 82% de materias grasas y se obtiene por la centrifugación de la leche. La mantequilla se endurece con el frío y se funde con el calor. Su color varía del blanco cremoso al amarillo dorado, según sea la alimentación de las vacas lecheras, ricas en caroteno cuando es de pasto. Las mantequillas al igual que los lípidos en general sufren un deterioro llamado auto oxidación o rancidez oxidativa, el cual se traduce en olores y sabores desagradables.

La mantequilla se debe conservar en refrigeración y en un recipiente hermético ya que es muy vulnerable a absorber olores.

## TIPOS DE MANTEQUILLA

### MANTEQUILLA CLARIFICADA

Es una mantequilla que pasa por el proceso que consiste en separar los sólidos de la leche y la humedad de la materia grasa, obteniendo de esta manera solo los lípidos de esta. Una de las ventajas de clarificar mantequilla es elevar el punto de humo de la misma. Las preparaciones hechas con mantequilla clarificada son más estables que con las realizadas con la mantequilla común. Generalmente la mantequilla clarificada se utiliza para elaborar salsas emulsionadas como la holandesa y sus derivadas, se utiliza en el método de cocción de salteado, algunas veces combinada con aceite vegetal, para aumentar, aún más el punto de humo o para hacer un roux.

Cuando la mantequilla se clarifica pierde volumen, se pierde alrededor del 20% del volumen del suero y sólidos de leche que es donde se encuentran algunos de los aromas y sabores particulares de la mantequilla.

Medio kilo de mantequilla que se va a clarificar rinde aproximadamente 350gr de mantequilla clarificada. Al calentar la mantequilla los sólidos de la leche y el agua se depositara en el fondo del recipiente, mientras que algunas impurezas se elevaran a la superficie, la grasa de la mantequilla comenzará a tener un color claro y translucido.

### METODO PARA CLARIFICAR MANTEQUILLA

1. Fundir la mantequilla en una olla a calor moderado, sin moverla, o bien a baño maría.
2. Remover el recipiente del calor y espumar la superficie.
4. Colar la grasa de la mantequilla lentamente a otra olla, teniendo cuidado de que no pase el suero y los sólidos de la leche.

### MANTEQUILLA NOISETTE

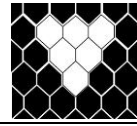
Para elaborar mantequilla noisette se sigue el procedimiento de clarificación de la mantequilla, solo que antes de mover los sólidos y el suero de la grasa se deja que los sólidos adquieran un tono color dorado claro y se procede a colar conforme al tercer paso del procedimiento de clarificación de mantequilla. Esta mantequilla debe su nombre a que al hervirla lentamente la mantequilla para que adquiera su color, también adopta aromas y sabores similares al de la nuez.

Esta mantequilla se emplea como salsa o como base para la preparación de otras, una de sus aplicaciones como salsa es para mariscos y ostras.

### MANTEQUILLA NOIR

Para elaborar mantequilla noir, se sigue el procedimiento de clarificación de la mantequilla, solo que antes de remover los sólidos y el suero de la grasa, se deja que los sólidos adquieran un color dorado oscuro, casi negro, y se procede a colar conforme al tercer paso de clarificación de mantequilla.

Esta mantequilla se emplea como salsa y en algunas preparaciones de la cocina francesa.



## MANTEQUILLA FONDUE

Este término se aplica para la mantequilla que es simplemente fundida y que no pasa por un proceso de clarificación, generalmente se infusionan hierbas y especias para conferirles un sabor determinado, con lo que se elabora una mantequilla compuesta.

## MANTEQUILLA POMMADE

Este término se aplica para la mantequilla que es acremada, generalmente se utiliza para elaborar mantequillas compuestas o en preparaciones en pastelería.

## MANTEQUILLAS COMPUESTAS

Se consideran por sí mismas salsas y pueden ser empleadas para producir que se han sometido a un método de cocción seco como pueden ser a la parrilla, asado o método de cocción muy simples como pueden ser el hervido o el pochado.

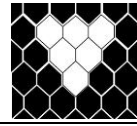
También se pueden utilizar para saltear algunos productos como: carnes, pastas o vegetales y para montar salsas, de esta manera resaltando el sabor final de la salsa y confiriéndole mayor textura.

Existen varios métodos para elaborar mantequillas compuestas, como mencionamos anteriormente, a partir de una mantequilla pommade o clarificada, donde el ingrediente que va a conferir la mantequilla es infusionado dentro de la misma y posteriormente colado. Adicionalmente se puede incorporar alguna reducción u otro líquido caliente.

## VARIEDADES

A continuación se mencionan algunas de las mantequillas compuestas con los ingredientes que las componen:

- **Mantequilla Maitre d' hotel:** jugo de limón, perejil picado, sal y pimienta negra.
- **Mantequilla de limón:** corteza de limón cortada en juliana sal y pimienta negra.
- **Mantequilla de albahaca:** albahaca picada, sal y pimienta.
- **Mantequilla Meunière:** mantequilla noisette, sal y pimienta.
- **Mantequilla de anchoas:** puré de anchoas, jugo de limón y pimienta negra.
- **Mantequilla de curry:** reducción de vino blanco, curry, jugo de limón y cilantro picado.
- **Mantequilla Colbert:** glacé y estragón.
- **Mantequilla de ajo:** ajo picado, sal y pimienta.
- **Mantequilla verde:** perejil picado, sal y pimienta.
- **Mantequilla de mostaza:** mostaza de Dijon sal y pimienta blanca.
- **Mantequilla de camarón:** chalotas, caparazón de camarón, vino blanco, fumet, sal y pimienta de cayena.
- **Mantequilla de queso azul:** queso azul hecho pomada.
- **Mantequilla de azafrán:** ajo, chalota picada, vino blanco, azafrán, hierbas de olor, sal y pimienta.



- **Mantequilla Mercader de vinos:** chalotas, vino tinto, fondo oscuro, perejil picado, sal y pimienta.
- **Mantequilla de pimienta:** pimienta asado hecho puré, sal y pimienta

#### **BEURRE NOIR (MANTEQUILLA NEGRA)**

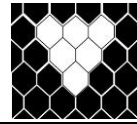
<b>INGREDIENTES</b>	<b>Método de Elaboración:</b>
50 g Mantequilla clarificada. C/s Vinagre balsámico.	Colocar la mantequilla clarificada en un bowl, refrigerar y antes de que la mantequilla solidifique por completo, batir rápidamente con un batidor globo hasta que la mantequilla se blanquee, es decir, pase de ser un amarillo dorado hasta casi un amarillo claro o blanco.  Agregamos las gotas de balsámico al gusto, refrigeramos un poco más y damos forma, ya sea en un molde adecuado o en papel encerado.

#### **MAITRE D´ HOTEL**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>Método de Elaboración:</b>
50 gr Mantequilla clarificada 1 cucharadita Perejil finamente picado C/s Jugo de limón C/s Sal C/s Pimienta blanca molida	Colocar la mantequilla clarificada en un bowl, refrigerar y antes de que la mantequilla solidifique por completo, batir rápidamente con un batidor globo hasta que la mantequilla se blanquee, es decir, pase de ser un amarillo dorado hasta casi un amarillo claro o blanco.  Agregamos el resto de los ingredientes, refrigeramos un poco más y damos forma, ya sea en un molde adecuado o en papel encerado.

#### **MANTEQUILLA DE LIMÓN**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>Método de Elaboración:</b>
50gr Mantequilla clarificada ½ pieza Limón (ralladura fina) ½ pieza Limón (jugo) C/s Sal C/s Pimienta negra molida	Colocar la mantequilla clarificada en un bowl, refrigerar y antes de que la mantequilla solidifique por completo, batir rápidamente con un batidor globo hasta que la mantequilla se blanquee, es decir, pase de ser un amarillo dorado hasta casi un amarillo claro o blanco.  Agregamos el resto de los ingredientes, refrigeramos un poco más y damos forma, ya sea en un molde adecuado o en papel encerado.



**MANTEQUILLA DE ALBAHACA**

**INGREDIENTES**

50gr Mantequilla clarificada  
1 cucharadita de Albahaca picada finamente  
C/s Sal  
C/s Pimienta negra molida

**Método de Elaboración:**

Colocar la mantequilla clarificada en un bowl, refrigerar y antes de que la mantequilla solidifique por completo, batir rápidamente con un batidor globo hasta que la mantequilla se blanquee, es decir, pase de ser un amarillo dorado hasta casi un amarillo claro o blanco.

Agregamos el resto de los ingredientes, refrigeramos un poco más y damos forma, ya sea en un molde adecuado o en papel encerado.

**MANTEQUILLA DE PIMIENTO ROJO**

**INGREDIENTES**

50gr Mantequilla clarificada  
½ pieza Pimiento rojo, sin semilla, sin piel y finamente picado.  
C/s Sal  
C/s Pimienta negra molida

**Método de Elaboración:**

Colocar la mantequilla clarificada en un bowl, refrigerar y antes de que la mantequilla solidifique por completo, batir rápidamente con un batidor globo hasta que la mantequilla se blanquee, es decir, pase de ser un amarillo dorado hasta casi un amarillo claro o blanco.

Agregamos el resto de los ingredientes, refrigeramos un poco más y damos forma, ya sea en un molde adecuado o en papel encerado.

**MANTEQUILLA DE ALMENDRA**

**INGREDIENTES**

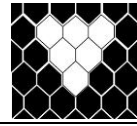
50gr Mantequilla clarificada  
10 gr Almendra tostada y finamente picada.  
C/s Sal  
C/s Pimienta blanca molida

**Método de Elaboración:**

Colocar la mantequilla clarificada en un bowl, refrigerar y antes de que la mantequilla solidifique por completo, batir rápidamente con un batidor globo hasta que la mantequilla se blanquee, es decir, pase de ser un amarillo dorado hasta casi un amarillo claro o blanco.

Agregamos el resto de los ingredientes, refrigeramos un poco más y damos forma, ya sea en un molde adecuado o en papel encerado.





### MANTEQUILLA DE AJO CON TOMILLO

#### INGREDIENTES

50gr Mantequilla clarificada.  
1 diente Ajo finamente picado  
½ cucharadita Tomillo finamente picado  
C/s Sal  
C/s Pimienta negra molida

#### Método de Elaboración:

Colocar la mantequilla clarificada en un bowl, refrigerar y antes de que la mantequilla solidifique por completo, batir rápidamente con un batidor globo hasta que la mantequilla se blanquee, es decir, pase de ser un amarillo dorado hasta casi un amarillo claro o blanco.

Agregamos el resto de los ingredientes, refrigeramos un poco más y damos forma, ya sea en un molde adecuado o en papel encerado

### MANTEQUILLA VERDE

#### INGREDIENTES

50gr Mantequilla clarificada  
1 cucharada Perejil picado finamente  
C/s Sal  
C/s Pimienta blanca molida

#### Método de Elaboración:

Colocar la mantequilla clarificada en un bowl, refrigerar y antes de que la mantequilla solidifique por completo, batir rápidamente con un batidor globo hasta que la mantequilla se blanquee, es decir, pase de ser un amarillo dorado hasta casi un amarillo claro o blanco.

Agregamos el resto de los ingredientes, refrigeramos un poco más y damos forma, ya sea en un molde adecuado o en papel encerado

### MANTEQUILLA QUESO AZUL

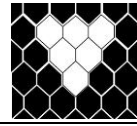
#### INGREDIENTES

50gr Mantequilla clarificada  
5gr Queso azul (acremado con un poco de Lyncott)  
C/s Sal  
C/s Pimienta blanca molida

#### Método de Elaboración:

Colocar la mantequilla clarificada en un bowl, refrigerar y antes de que la mantequilla solidifique por completo, batir rápidamente con un batidor globo hasta que la mantequilla se blanquee, es decir, pase de ser un amarillo dorado hasta casi un amarillo claro o blanco.

Agregamos el resto de los ingredientes, refrigeramos un poco más y damos forma, ya sea en un molde adecuado o en papel encerado.



### MANTEQUILLA MERCADER DE VINOS

#### INGREDIENTES

50gr Mantequilla clarificada  
½ cda Chalotas finamente picadas  
½ cda Vino tinto  
½ cda Perejil picado finamente  
C/s Sal y pimienta negra molida

#### Método de Elaboración:

Colocar la mantequilla clarificada en un bowl, refrigerar y antes de que la mantequilla solidifique por completo, batir rápidamente con un batidor globo hasta que la mantequilla se blanquee, es decir, pase de ser un amarillo dorado hasta casi un amarillo claro o blanco.

Mientras tanto, elaborar una reducción con el vino y las chalotas.

Incorporamos a la mantequilla la reducción y el perejil, sazonamos; refrigeramos un poco más y colocamos en el molde deseado o en papel encerado.

### RELISH

Es una salsa de origen hindú que se dio a conocer por los anglosajones. Un relish se compone de una mezcla de frutas y especias que se asemejan a un pico de gallo donde los ingredientes van siempre crudos.

Se pueden elaborar a base de frutas ácidas, verduras, y en ocasiones de ingredientes encurtidos como son cebollitas en vinagre, pepinillos, aceitunas, alcaparras y especias tales como jengibre, comino, canela, etc. Hortalizas crudas y carnes frías.

#### VARIEDADES:

Es posible realizar tantas recetas como ingredientes existen como ejemplo se elaborará.

#### Relish de alcaparras y cebolla morada

### CHUTNEY

#### Definición:

Salsa agrídulce hecha a base de frutas y verduras cocidas en vinagre con azúcar (gastrique) y especias hasta lograr una consistencia de confitura.

Es considerado de origen hindú. La palabra se deriva del indostaní chatni que significa “especias fuertes”. Es en realidad una especialidad británica que data de la época colonial

## **VARIEDADES**

Se pueden preparar tomando como base frutas exóticas como el mango, piña, tamarindo, etc. Y también con productos occidentales como berenjena, tomate, cebolla, melón, uvas, pasas, cereza, etc. Se les añade picante y especias tales como pimienta, comino, canela, alcaravea, etc.

Se pueden almacenar como las mermeladas en tarros de cristal. Sirven para realizar platos sobre todo fríos que resultan un tanto insípidos como el pollo y pescado.

## **SALSAS A BASE DE FRUTAS Y VERDURAS**

### **COULIS**

#### **Definición:**

Los coulis son salsas que se elaboran a partir de purés de frutas y verduras a los que se les adiciona azúcar y/o especias. Estas salsas se pueden elaborar simplemente moliendo el ingrediente principal o sometiendo a puré a una cocción. La consistencia generalmente es semilíquida.

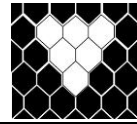
Los coulis de frutas son generalmente preparados con frutas carnosas y perfumadas. Se realizan en crudo o después de unos minutos de cocción. Los más comunes son a base de frutas rojas (grosellas, fresas, frambuesas, zarzamoras), frutas amarillas (duraznos, chabacanos, ciruelas), frutas silvestres (moras y arándanos) y frutas exóticas (kiwi, mango, melón, etc.). En la mayoría de los casos sirven como acompañamiento para postres calientes o fríos. Actualmente se emplean también para preparaciones tales como entradas o platos fuertes, aunque para estos últimos se emplean mayormente los de verduras.

En la cocina antigua un gran número de salsas eran llamadas indistintamente “coulis”; se obtenían a través de una especie de embudo, el “couloir” (colorado de donde justamente provienen su nombre. Anteriormente se empleaban para una gran variedad de preparaciones.

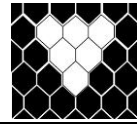
## **VARIEDADES**

Es posible realizar tantas recetas como ingredientes que existen, como ejemplo se elaborará:

- **Coulis de kiwi**
- **Coulis de fresa**
- **Coulis de moras**

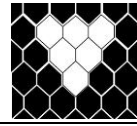


<b>RELISH DE ALCAPARRA Y CEBOLLA MORADA</b>	<b>CHUTNEY DE NARANJA Y FRESA</b>
<p><b>Ingredientes</b></p> <p>¼ pieza Cebolla morada en brunoise. 1 cucharada Alcaparra pequeña. 1 cucharada Vinagre blanco 1 cucharada Aceite de oliva C/s Sal, pimienta negra y orégano</p> <p><b>Método de Elaboración:</b></p> <p>En un bowl mezclar todos los ingredientes y mantener en refrigeración.</p>	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>1 pieza grande Naranja. 5 piezas Fresas lavadas y desinfectadas. 1 cucharada Vinagre blanco. 1 cucharada Aceite de oliva 30gr Azúcar. 50ml Agua. C/s Sal y pimienta.</p> <p><b>Método de Elaboración:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Sacar supremas de las naranjas y las fresas cortarlas en brunoise.</li><li>2) En un sartén colocar azúcar, agua y llevar a ebullición.</li><li>3) En cuanto empiece a hervir, bajar la flama hasta que el azúcar se disuelva por completo, agregar el vinagre (gastrique).</li><li>4) Incorporamos las supremas de naranja y las fresas. Agregamos sal, pimienta y el aceite de oliva para darle brillo a la preparación.</li><li>5) Dejar en cocción a fuego bajo, hasta que tome la consistencia de una jalea ligera.</li></ol>



<b>COULIS DE FRESA</b>	<b>COULIS DE KIWI</b>
<p><b>Ingredientes</b></p> <p>120gr Fresas limpias y desinfectadas. 120gr Azúcar.</p> <p><b>Método de Elaboración:</b></p> <p>1) Cortar las fresas de forma irregular y licuarlas con el azúcar y sin líquido a menos que lo requiera siempre y cuando no se pierda la consistencia de salsa</p>	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>120gr Kiwi. 120gr Azúcar.</p> <p><b>Método de Elaboración:</b></p> <p>1) Pelar los kiwis y cortarlos de forma irregular. 2) Licuarlos con azúcar y sin agua para no perder la consistencia de salsa, a menos de que necesite líquido.</p>

<b>COULIS DE MORAS</b>	<b>CHUTNEY DE GUAYABA</b>
<p><b>Ingredientes</b></p> <p>120gr Moras. 200gr Azúcar. 200ml Agua.</p> <p><b>Método de Elaboración:</b></p> <p>1) Elaborar un almíbar con el azúcar y agua. 2) Cuando este llegue a ebullición, bajar la flama e incorporar las moras por 5 minutos. 3) Colar el almíbar y licuar las moras. 4) Colar el coulis y refrigerar.</p>	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>1 cucharada Pimiento rojo sin piel y sin semillas en brunoise. 1 cucharada Apio pelado en brunoise, 1 cucharada Manzana Golden pelada y en brunoise. 2 cucharadas Guayaba sin semillas en brunoise. ½ cucharada Pasas a la mitad. 50gr Azúcar. 100ml Agua 1 cucharada Vinagre C/s Sal y pimienta</p> <p><b>Método de Elaboración:</b></p> <p>1) En un sartén colocar azúcar, y llevar a ebullición. 2) En cuanto empiece a hervir, bajar la flama hasta que el azúcar se disuelva por completo, agregar el vinagre (gastrique). 3) Incorporar el apio, dejar en cocción 3 minutos, después agregar la manzana y dejar en cocción 3 minutos, agregar el pimiento y la guayaba sal y pimienta. 4) Dejar en cocción a fuego bajo hasta que tome consistencia de una jalea ligera, agregar las pasas y servir.</p>



## SALSAS INTEGRALES

Las salsas integrales, son las salsas que se obtienen de los líquidos de cocción u horneado de un producto principal, generalmente proteína (pollo, res, codorniz, ternera) .

### Blanquette:

Es un estofado blanco, de carne blanca (pollo o ternera principalmente) o cordero, lleva como guarnición champiñones y cebollas de cambray. La salsa se obtiene del fondo de cocción y se liga con crema, yema de huevo y beurre manie.

### Coq au vin

El coq au vin (en francés: "pollo con vino") Se trata de un estofado de pollo en el cual se añade una gran cantidad de vino (generalmente el vino utilizado es tinto pero a veces se utiliza el blanco). Suele tener además alguna verdura de tipo nabo o cebolla.

Blanquette de Ternera	COQ AU VIN
<p><b>Ingredientes</b>            200gr Chambarete de ternera.            150ml Vino blanco.            150gr Cebolla en brunoise.            2 dientes Ajo en brunoise.            80gr Mantequilla.            200ml Crema Lyncott.            15 piezas Champiñones (solo botones)            C/s Perejil finamente picado.            1 pieza Bouquet Garnie            C/s Fondo de ternera.            C/s Sal, pimienta, harina y aceite vegetal.</p> <p><b>Método de Elaboración:</b>            1) Cortar el chambarete en cubos de un centímetro, salpimentarlos y enharinarlos.            2) En una cazuela, sellar la carne con un poco de aceite, dorarla.            3) Incorporar cebolla, ajo y champiñones y sudar.            4) Agregar el vino blanco y dejar que reduzca hasta que se elimine el aroma alcohólico por completo.            5) Incorporar el fondo de ternera y dejar hervir a fuego medio, agregar sal, pimienta y el bouquet garnie. Dejar en cocción hasta que la carne este suave.            6) Temperar la crema y agregarla a la preparación.            7) Servir en plato sopero y decorar con perejil.</p>	<p><b>Ingredientes</b>            150gr Pierna y muslo de pollo (en cubos de 1 cm)            50ml Aceite de oliva.            5 piezas Torneados de papa.            5 piezas Torneados de zanahoria.            5 piezas Cebollas cambray.            5gr Fécula de maíz.            250ml Vino tinto            1 pieza Bouquet Garnie            C/s Sal y pimienta.            C/s Fondo de ave.</p> <p><b>Método de Elaboración:</b>            1) Salpimentar y enharinar los cubos de pollo.            2) Sellar la carne y dorarla.            3) Incorporar la cebolla, papa y zanahorias, sudar las verduras y agregar el vino tinto.            4) Reducir hasta que el aroma alcohólico se elimine por completo.            5) Se incorpora fondo de ave, sal, pimienta, bouquet garnie, y se deja en cocción a fuego medio hasta que las papas y zanahorias estén suaves.            6) En caso de que le falte consistencia, agregar un poco de SLURRY (5 gr de fécula de maíz por 50ml de fondo.)</p>