

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Reducción de Pedro Ximénez 160 ml.



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 300 ml. de Pedro Ximénez
- 80 gr. de azúcar

Preparación

1. Introduce en el bol el Pedro Ximénez y el azúcar. Programa 5 minutos a 100° en posición 1 de remover.
2. Incorpora el azúcar y monta la batidora flexible. Aumenta la temperatura a 110° y programa 10 minutos. A medida que la reducción pierde agua, el punto de ebullición aumenta, por eso eleva la temperatura.

3. Selecciona 118° y programa 5 minutos manteniendo la batidora flexible. El objetivo es que reduzca a la mitad. No esperes que quede demasiado espeso, pues cuando enfría, adopta la densidad deseada. Su aspecto ahora, es el de un jarabe con un tono cobrizo oscuro.



Reducción de Pedro Ximénez

Preparación

4. La adición de azúcar es opcional, pues el Pedro Ximénez ya es suficientemente dulce y va en función de si lo necesitas para salsear en salado o para dulce. También existe la posibilidad de perfumar la reducción con hierbas aromáticas, como el romero, poco antes de retirarlo del fuego para que desprendan todo su aroma.

5. Conserva la reducción de Pedro Ximénez en un recipiente cerrado, por ejemplo en un biberón para luego salsear cómodamente.