

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Salsa española 500 ml.



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 50 gr. de cebolla
- 50 gr. de zanahoria
- 1 puerro
- 600 ml. de caldo oscuro de carne (también puedes usar un concentrado de carne)
- 50 ml. de aceite de oliva
- 30 gr. de harina
- Una pizca de sal

Preparación

1. Tuesta la harina en el horno a 200°C. hasta que alcance un tono marrón medio. Este paso de tostar la harina es opcional y sirve para que la salsa quede más oscura.
2. Monta el disco de cortar en rodajas gruesas del procesador de alimentos. Corta la cebolla, la zanahoria y el puerro.
3. Coloca las verduras en el bol junto con el aceite de oliva. Monta la batidora flexible. Cocina a 130° C. en posición 1 de remover durante 8 minutos o hasta que doren (pero sin que se queme).
4. Baja la temperatura a 95°C., añade la harina y deja que se integre durante un minuto.
5. Introduce el caldo de carne y deja cocer el conjunto unos 20 minutos a la misma temperatura en posición 1 de remover. Si te gusta mas espesa, sigue reduciendo. Si por el contrario la deseas mas clara, añade un poco de caldo de carne.
6. Añade la sal. Tritura el conjunto con la batidora de vaso durante 2 minutos a velocidad 4.



Salsa española

Preparación

7. Si quieres asegurarte que no hay alguna impureza, pasa por un colador.
8. La salsa española tiene múltiples aplicaciones. Se utiliza para realzar la elaboración principal y se consiguen otras salsas como la Périgueux, Charcutera, Robert, Oporto o Cazadora.