

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Salsa vizcaína

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 2 cebollas moradas (250 gr)
- 6 pimientos choriceros
- 2 dientes de ajo
- Media manzana
- 20 gr. de miga de pan
- 50 ml. de aceite
- 400 ml. de caldo de verduras
- 100 ml. de vino blanco
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- Sal al gusto

Preparación

1. Los pimientos choriceros los encontrarás en el mercado, secos. Para poder utilizarlos en nuestras recetas, es necesario hidratarlos y extraer su pulpa (la carne del pimiento). Retira los tallos y las semillas del interior. Colocálos en un bol con abundante agua templada durante 1 hora. Después, los cortamos por la mitad y retiramos la carne raspando con una cucharilla. Reserva.
2. Pela la cebolla y pícala en el procesador de alimentos con el disco de picar en juliana. Reserva.

3. Pela el ajo y córtalo con el mismo disco. Reserva.
4. Introduce el aceite en el bol y selecciona 96° añade el ajo, la cebolla, la manzana en cubitos y la sal. Coloca la batidora flexible y programa 14 minutos en posición 2 de remover. Cocina hasta que la cebolla se encuentre muy tierna, pero sin llegar a dorarse.
5. Incorpora el vino blanco y deja que reduzca durante un minuto.



Salsa vizcaína

Preparación

6. Ahora añada la miga de pan troceada, el azúcar, la carne de los pimientos y el caldo de verduras. Cocina 20 minutos a 95° en posición 2 de remover.

7. Por último, pasa todo a la batidora de vaso y tritura a velocidad 3 durante 2 minutos. Obtendrás la clásica salsa de color teja.