

SALSAS MADRES

SALSA ALEMANA

5 yemas de huevo
1½ tazas roux blanco

½ taza esencia de callampas
1 litro velouté
pimienta

nuez moscada
mantequilla.

En una cacerola gruesa se mezclan y diluyen 5 yemas de huevo en 1½ tazas de «roux» y ½ taza de esencia de callampas, o cocimiento de callampas reducido. Se sazona con pimienta recién molida y una pizca de nuez moscada. Se mezcla todo bien.

Se reduce en fuego vivo hasta que la salsa se pegue en la espátula o cuchara con que se revuelve.

Se pasa por un lienzo. Se conserva al calor en baño-maría con pedacitos de mantequilla en la superficie para evitar que se forme una costra o nata.

Se puede acidular con un poquito de jugo de limón.

SALSA BECHAMEL (muy sencilla)

1 cebolla
2 cucharadas mantequilla

2 cucharadas harina
1 litro de leche o leche y caldo

sal
nuez moscada.

Se corta fina una cebolla. Se pone en una cacerola a cocer en mantequilla a fuego suave. Se le añaden en seguida dos cucharadas de harina, un litro de leche, o leche y caldo sal y nuez moscada.

Se bate bien la salsa con el batidor. En seguida se deja reducir a la mitad, sobre fuego muy lento.

Para terminar, se pasa por el tamiz.

SALSA BECHAMEL MAIGRE

(Para ½ litro de salsa, 1 hora de trabajo)

50 gramos cebolla

50 gramos zanahoria

30 gramos mantequilla.

Se elige una cacerola que sea pesada para evitar que se pegue la salsa. Se prepara una Bechamel y se hierve por 10 minutos, teniendo cuidado de que no tome color. Cuando ya esté «reposada» se vacía a un plato.

Roux Blanco

35 gramos harina
35 » mantequilla

¾ litro leche
1 ramo olores

sal, pimienta y nuez
moscada.

En la misma cacerola se prepara un «roux» blanco al cual se le añade la leche *hirviendo*, se aliña con la sal, pimienta y nuez moscada, siempre batiendo con

fuerza sobre el fuego hasta que esté nuevamente en ebullición, y entonces se le añade un ramo de olores y se mezcla con la Bechamel.

Cuando esté lista se pasa por un chino a otra cacerola más chica, y se ayuda la operación con una cuchara sin moler los olores.

Esto deberá dar alrededor de medio litro de salsa.

Para poder guardarla un rato deben ponerse encima unos pedacitos de mantequilla, lo que evita la formación de telas.

SALSA ESPAÑOLA

100 gramos jamón salado	50 gramos zanahorias	2½ litros caldo
75 » harina	50 » vino blanco	tomillo
60 » mantequilla clarificada	30 gramos cebollas	laurel
		400 gramos tomates frescos.

Se prepara un «mirepoix» haciendo cocer el jamón cortado en pedacitos, se le ponen las zanahorias, las cebollas, el tomillo y el laurel al gusto. Se deja que tome color; después se destila la grasa, se le echa el vino y se reduce a la mitad. Se cuece lentamente la harina en la mantequilla hasta que tenga un color dorado parejo. Se le agregan 1½ litros de caldo, y el «mirepoix»; se deja cocer suavemente por 3 horas, cuidando de espumar a menudo. Se pasa por el colador apretando un poco. Se le echan de nuevo dos tazas de caldo. Se deja hervir a fuego lento, por 3 horas más. Se enfría batiéndola.

Al día siguiente se pone en la cacerola con el resto del caldo y los 400 gramos de tomates frescos. Se cuece la salsa, revolviendo y espumando continuamente, hasta que quedé reducida a un litro.

Se pasa por el cedazo y se vuelve a enfriar batiéndola.

SALSA MAYONESA

½ litro aceite	jugo de limón.	½ gramo pimienta molida
3 yemas de huevo	5 gramos sal fina (muy se-	1½ cucharada agua.
5 cucharaditas vinagre o	ca)	

Se pondrán las yemas en una batidora y se aliñarán con la sal, pimienta y $\frac{2}{3}$ del vinagre indicado. Se comienza a batir para incorporarle el aceite poco a poco. Este debe caer al principio en forma de hilo, y cuando ya haya adquirido el batido la consistencia deseada, se puede terminar con el aceite vaciado en mayores cantidades.

La operación debe hacerse sin interrupción, y se le añade, poco a poco, el sobrante del vinagre si fuera necesario aligerar un poco la salsa, porque hubiera espesado demasiado. Cuando la salsa esté terminada y siempre batiéndola fuerte, se le echa de una a dos cucharadas de agua caliente, lo que aumenta la solidez de la salsa, y permite conservarla por más tiempo sin que se desagregue.

Se debe tener cuidado de que tanto el aceite como los huevos empleados estén a la temperatura de la pieza.

La mayonesa sirve de base para hacer una cantidad de salsas, entre las cuales está la salsa verde, etc.

Se puede variar hasta lo infinito añadiéndole puré de camarones, corales, caviar, anchoas, camarones, champignons, huevos de pescado, trufas, raíz picante, nueces, etc.

Según la naturaleza de lo que se le ponga, se muele en el mortero, se pasa por el tamiz fino, o se pica muy fino antes de incorporarlo a la salsa.

VELOUTÉ (para 1 litro)

60 gramos mantequilla
60 » harina para el roux
1½ litros caldo de carne de

ternera blanca
60 gramos champignons
(callampas)

1 ramo de olores
perejil.

Se hace un «roux» ligeramente coloreado con la harina y mantequilla. Se le añaden 1¼ litros de caldo, batiendo la mezcla con un batidor, y en seguida se reduce hasta que suelte el hervor. No se tapa la cacerola.

Entonces se le añaden el ramo de olores y las callampas. Se deja purificar el cocimiento en un rincón del fuego, donde apenas hierva, y a medida que se le van sacando las impurezas que suban a la superficie, se le va echando el resto del caldo por cucharadas. Deberá bastar una hora para purificarlo bien.

Cuando ya esté limpia, se cuela por un chino, con lo que quedará lista para usarla.

Queda una salsa blanca espesa y aterciopelada como su nombre lo indica.