

# SALSAS y SABORES

## Salsas de base

Un buen cocinero se reconoce por las técnicas que utiliza, por su organización en el trabajo y, además, por la calidad de las preparaciones que presenta. Dentro de estas preparaciones, las más relevantes son las salsas; de ahí la importancia que tiene dentro de la cocina el trabajo del salsero (souchier), quien debe ser una persona imaginativa, que saque el mejor provecho a los ingredientes con que cuenta para producir salsas que armonicen perfectamente con aquello que acompañan.



Para cualquier *soucier* es importante, tener en cuenta el respeto que debe tener por las preparaciones y recetas clásicas; pues su creatividad es bienvenida, siempre y cuando las recetas que han perdurado por años y que identifican la evolución de la cocina no pueden ser modificadas.

Si se les desea hacer algún cambio e innovación, también se les debe cambiar el nombre. Por ejemplo, la salsa bechamel es una receta clásica a base de leche y roux, pero alguien desea ser innovador y agregarle fondo de espinacas para que se vea verde; pues esta preparación ya no es una bechamel, porque la receta clásica es clara: leche y roux.

Podríamos, entonces, llamarla crema florentina, pues todos los platos que llevan como ingrediente principal las espinacas toman este nombre.



Podemos decir que una salsa es un líquido semi espeso que sirve para acompañar preparaciones, especialmente carnes, aves, pescados etc. Una mezcla sutil de ligereza absoluta (las salsas no deben ser tan espesas), que respete el gusto y el sabor original del producto que lo acompañe; que sea un matrimonio perfecto entre el plato principal y su salsa, la cual debe resaltar, acompañar y nunca tapar el sabor del producto.

Existe una gran variedad de salsas, pero casi todas tienen una base a la cual se adicionan diversos elementos que le dan a cada una de ellas su sabor y nombre característico.



## Las salsas de base se pueden clasificar así:

1. Salsas a base de fondo oscuro: jugo ligado, salsa española, salsa demiglace.
2. Salsas a base de fondo blanco: veloute de ternera, pollo, pescado.
3. Salsas bechamel.
4. Salsa de tomate.
5. Salsas emulsionadas: holandesa, mayonesa, vinagretas.



# Salsas a base de fondo oscuro

## Jugo ligado

Elaborar un fondo oscuro y dejarlo reducir hasta que quede una tercera parte de lo que inicialmente se ha puesto a hervir; ligarlo con roux, beurre manie o fécula disuelta en vino tinto, dejar hervir hasta que la salsa quede suave y transparente, tamizar y reservar.

Un jugo ligado también se puede elaborar elaborando un deglaze (recolección de jugos de la bandeja de un asado), de esta manera se aprovechan todos los jugos que ha arrojado un asado o un braseado para elaborar la salsa de la carne. El proceso es el mismo, poner a hervir los jugos (ya no es necesario que reduzcan pues el sabor del asado está concentrado) y ligarlos.

Derivadas: salsa de naranja, de estragón, oporto, finas hierbas.



# Salsa Demi-glance

## Ingredientes para 2 litros aproximadamente.

Huesos de ternera	1 kilo
Tocino	250 g
Mirepoix (apio, zanahoria puerro, cebolla)	250 g
Bouquet garni (tomillo, laurel)	1 porc
Roux oscuro (margarina 50% - harina de trigo 50%)	250 g
agua	6 litros



## Preparación

Saltear en la plancha u hornear los huesos de ternera con los vegetales hasta obtener un color dorado. Estos huesos se pueden espolvorear con un poco de harina, para ir adelantando el proceso de espesado de la salsa.

Después de dorados, llevarlos a una olla y adicionar más o menos seis litros de agua, ya que la salsa debe cocinar hasta reducir a una tercera parte de lo inicialmente puesto a cocinar. Esta salsa a nivel gastronómico se debe dejar cocinar por lo menos 6 horas; sin embargo, se puede elaborar con menos tiempo de cocción (como mínimo 30 minutos).





## Salsa española

Se dice que la salsa española es la misma demi-glacé llevada a su máxima expresión y a su máximo grado de perfección.

La manera de elaborar una salsa española es la misma que la salsa demi glacé; la diferencia radica en que para elaborar una salsa española debemos agregar puré de tomate al momento de ligar la salsa. Algunos cocineros optan por adicionar al mirepoix una gran cantidad de tomates frescos, muy maduros, reemplazando así la pasta de tomate por tomate natural; cualquiera de las dos formas está bien, lo importante es que la salsa quede con el sabor y el color del tomate.



**Derivadas: pimienta,  
bourguignone.**

Es importante recordar que tanto la demi-glance como la española se elaboran con huesos de ternera. Usar otro tipo de huesos de otro animal cambiaría el nombre de la salsa por glace. Por ejemplo, si elaboramos el mismo procedimiento que para la salsa demi-glance, pero utilizamos hueso de pollo, ya la salsa se llamaría glace de pollo. Si es cordero, glace de ternera, y así sucesivamente.

# Salsas a base de fondo blanco

## Veloute

La fórmula básica para elaborar los veloutes es un fondo blanco ligado con roux.

Fondo blanco + roux blanco

## Ingredientes para 2 litros

Fondo de Pollo, ternera o pescado	2 litros.
Roux blanco	250 g
Crema de leche	100 c.c.
Vino blanco	100 c.c.
Sal pimienta	al gusto

## Preparación:

Adicionar al fondo tibio el roux poco a poco e ir batiendo con el batidor de varillas, cocer a fuego medio hasta que espese; colar y reservar.

La consistencia y el sabor de la salsa deben corresponder a su nombre Veloute, que quiere decir aterciopelado.

Derivadas del Veloute de ternera: salsa alemana, salsa curry, salsa poulette, villeroi.

Derivadas del Veloute de pollo: salsas albufera, aurora, chantilly, húngara, ivoire, suprema.

Derivadas del Veloute de pescado: salsas bercy, camarones, cardinal, normanda, curry.

Es importante recordar que los veloutes son la base para preparar crema de pescado o crema de pollo; solo basta con mezclar al veloute un poco de leche o crema de leche y ya está lista nuestra crema.

# Salsa bechamel (1 litro)



## Ingredientes

Mirepoix	200 g
Mantequilla	80 g
Harina de trigo	80 g
Leche	1 litro
Laurel	1 hoja

Nuez moscada rallada, 4 clavos de olor, sal y pimienta al gusto.

## Preparación

Aromatizar la leche con media cebolla claveteada, la hoja de laurel. Preparar un roux blanco (si se desea con mirepoix para mejorar su sabor), cuando haya cocinado después de 5 minutos aproximadamente.

Adicionar a la leche y disolver bien para no dejar grumos en la preparación; condimentar con la nuez moscada, sal y pimienta. Dejar hervir por cinco minutos mínimo, tamizar y reservar.

Derivadas: salsas cardinal, crema, curry, escocesa, mornay, nantua, soubise.



La salsa bechamel es tal vez la más utilizada en el mundo gastronómico, por su sabor neutro y exquisito. Se utiliza para la mayoría de las creaciones culinarias que requieren salsas blancas; además, es la base para todas las cremas blancas de la cocina. Basta con agregar fondo y un poco del ingrediente principal picado a la

Crema de pollo: bechamel+fondo de pollo+pollo picado o desmechado.

Crema de champiñones: bechamel+fondo de champiñones o champiñones salteados.

Crema de espárragos: bechamel + fondo de espárragos + espárragos picados.



Salsa (crema) de tomate	
Fondo blanco de ave o ternera	2 litros
Tocino o tocineta	250 gramos
Tomate maduro	2 kilos
Roux blanco	300 g
Pasta de tomate	200 g
Bouquet garni	
Sal pimienta	

## Preparación

Derretir la tocineta cortada en trozos y dorar en esta grasa el mirepoix y los tomates cortados de forma irregular; tapar y cocinar 5 minutos a temperatura baja, para que rehoguen las verduras. Agregar el fondo, el bouquet garni y salpimentar. Tapar y cocinar suavemente por 1 hora y media aproximadamente o hasta que los tomates se hayan desecho totalmente.



Mientras cocina la salsa se puede elaborar el roux, pero a este roux, en especial, se le va a realizar una modificación y es que cuando la mantequilla esté fundida en la sartén, le agregamos la pasta de tomate para darle un buen sabor y bajar su acidez, que será transmitida a la salsa. Cocinar 2 minutos pasta de tomate y mantequilla y luego agregar la harina de trigo y continuar cocinando 3 minutos más.

Tamizar la salsa, si es posible, en un colador de presión, para extraer la mejor cantidad de jugo de las verduras. Ligar con el roux, hervir 15 minutos, enfriar y reservar.

# Salsa Bisque o americana



Exactamente el mismo procedimiento que la salsa española; solo que debemos remplazar los huesos de ternera por carcasas de crustáceos (langostas, cangrejos, camarones etc.).

La otra pequeña diferencia es que la salsa bisque original se espesa con arroz, que se le pone el fondo de crustáceos ya tamizado, se cocina y luego se licua. Sin embargo, en la mayoría de las cocinas se liga con el roux atomatado, como en el caso de la crema de tomate.

Esta salsa es la base para elaborar las cazuelas de mariscos, las salsas para pescados y mariscos, entre otras.

# Salsa Holandesa

Vinagre	4 cucharadas
Agua	150 cc
Laurel	1 hoja
Yemas de huevo	6 und
Mantequilla	800 g
Jugo de limón	al gusto de acuerdo a la acidez deseada

## Preparación

Mezclar el vinagre, el agua y el laurel y llevarlo a reducir hasta quedar una tercera parte de lo inicialmente puesto a cocinar. Dejar enfriar. En un bowl, colocar las yemas y batir enérgicamente con batidor de varillas, sumergiendo el recipiente en un baño maría con agua tibia; agregar la reducción de agua y vinagre poco a poco, sin dejar de batir hasta que el volumen de las yemas se triplique y quede como un ponche.

En este momento, empezar a agregar la mantequilla clarificada y seguir batiendo hasta que la mezcla se va volviendo untuosa, cremosa.



## OTROS RECURSOS

C.I.A (The culinary  
Institute of America)



La mejor escuela de cocina de los Estados Unidos.

Wikipedia



Página web de consulta.

Gastronomía y Cía.



Página web de consulta.

