



*Mini
Recetario
Salsas*

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO

Salsa de Ciruela pasa



Salsa de Ciruela pasa

Esta salsa es muy versátil. La puedes utilizar para acompañar carne de cerdo, pollo, pavo, pato y conejo.

Ingredientes:

500 gr de ciruelas pasas sin hueso
300 ml de vino tinto
325 ml de caldo de res
2 a 3 cdas de mantequilla
2 dientes de ajo finamente picados
¼ de cebolla picada
125 ml de vinagre balsámico
½ cdita de sal (o al gusto)
2 pizcas de pimienta molida

Procedimiento:

1. Cubre las ciruelas pasas con el vino tinto y deja marinar dos o tres horas.
2. En una sartén u olla, funde la mantequilla a fuego medio. Agrega el ajo y cebolla picados y sofríe por 5 minutos o hasta que la cebolla se torne traslúcida.
3. Agrega las ciruelas pasas con el vino, el caldo de res, el vinagre balsámico la sal y pimienta.
4. Lleva a ebullición a fuego medio-alto y cuando comience a hervir, baja el fuego y deja cocinar de 15 a 20 minutos removiendo ocasionalmente.
5. Retira del fuego, deja reducir la temperatura y si lo deseas licua hasta obtener una salsa tersa o bien deja las ciruelas enteras y sirve caliente.

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO

Salsa de Cremosa de Champiñones



Salsa Cremosa de Champiñones

Esta salsa cremosa de champiñones es deliciosa para acompañar carne de res, cerdo, pollo, pescado o cualquier pasta.

Ingredientes:

500 gr de champiñones frescos rebanados
½ cebolla finamente picada
2 dientes de ajo finamente picados
1 cda de mantequilla
1 cda de aceite de sabor neutro
70 gr de vino blanco
190 gr de queso crema en cubos y a temperatura ambiente
120 gr de crema ácida (crema tipo alpura, Lala, etc)
1 limón (el jugo)
Sal y pimienta al gusto
2 cdas de perejil finamente picado (opcional)

Procedimiento:

1. En una sartén grande, coloca el aceite y la mantequilla. Lleva a fuego medio hasta que la mantequilla se funda. Agrega la cebolla y el ajo picados y sofríe unos minutos hasta que la cebolla se torne traslúcida.
2. Añade los champiñones rebanados, el vino blanco y cocina a fuego medio alto de 5 a 7 minutos. Agrega el jugo de limón y sal pimenta al gusto.
3. Agrega la crema ácida y el queso crema en cubos y cocina a fuego bajo mientras remueves suavemente hasta que el queso se funda y obtengas una salsa de consistencia media. Rectifica la sazón si fuera necesario.
4. Por último, agrega el perejil finamente picado, mezcla y retira del fuego.
5. Sirve caliente sobre la carne de res, cerdo, pollo, pescado o pasta previamente cocinados a tu gusto.

Tip: Puedes sustituir el perejil por cebollín picado, una ramita de romero fresco



LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO

Salsa de Queso para papas, vegetales y botana



Salsa de Queso para papas, vegetales y botana

Esta salsa es deliciosa para acompañar gajos de papas, vegetales y cualquier tipo de botana. Puedes prepararla con un día de anticipación, taparla bien, refrigerarla y hornearla antes de servir.

Ingredientes:

330 de queso Cheddar fuerte rallado o Gouda rallado
5 rebanadas de tocino frito y crujiente picado
250 gr de yogurt natural sin azúcar
125 gr de crema (tipo alpura)
80 gr de tallos de cebollas de cambray picadas
1 ½ cdas de mostaza o mostaza Dijon
¼ de cdita de pimienta negra molida
2 cdas de maicena

Procedimiento:

1. En un tazón, mezcla 250 gr de queso cheddar o gouda, el tocino (reserva un poco para decorar), agrega el yogurt, la crema, los tallos de cebolla (reserva un poco para decorar), la mostaza, pimienta y maicena.
2. Mezcla perfectamente hasta combinar. Vierte la mezcla en un recipiente apto para hornear que no sea muy profundo. Alisa la superficie con una espátula y reserva a temperatura ambiente mientras precalientas el horno a 180°C.
3. Hornea la salsa sin tapar de 15 a 20 minutos o hasta que esté caliente, el queso se haya fundido y burbujee alrededor de los bordes. Retira del horno, mezcla con cuidado y espolvorea encima el resto del queso cheddar.
4. Lleva nuevamente al horno y hornea unos 5 minutos más o hasta que la superficie esté ligeramente dorada. Si tienes grill en el horno, útilízalo para este paso.
5. Por último, decora con los tallos de cebollas y el resto del tocino que reservaste.
6. Sirve para acompañar papas en gajos, papas fritas, vegetales o tu botana preferida.

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO

Salsa roja básica



Salsa roja básica

Esta salsa roja básica la puedes utilizar para infinidad de platillos, desde chilaquiles, para bañar huevos, entomatadas, enchiladas, etc. Puedes hacer variaciones utilizando diferentes chiles como pasilla, guajillo, habanero, serrano, etc. Puedes combinar tomate rojo y verde o bien sustituir el tomate verde por rojo en el peso indicado.

Ingredientes:

500 gr de tomate rojo (jitomate) cortado en 4
½ cebolla chica
1-2 dientes de ajo pelado
180 gr de tomate verde
25 gr de cilantro
2 chiles serranos
2 cdas de aceite de sabor neutro
Sal al gusto

Procedimiento:

1. Licúa el tomate rojo, cebolla, ajo tomate verde, cilantro y chile serrano, hasta obtener una salsa tersa.
2. En una olla calienta el aceite y vierte la salsa. Agrega sal al gusto y cocina a fuego medio alto hasta que rompa el hervor. Continúa la cocción hasta que se evaporen parte de los líquidos y espese a tu gusto.
3. Rectifica la sazón, agregando un poco más de sal si lo consideras necesario.

TIP: si utilizas algún chile seco, remójalos en agua caliente hasta que esté suave antes de utilizarlos. Si agregas un poco de crema y hierbas finas secas al final de la cocción, también quedará deliciosa esa variación.

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO

Salsa verde básica



Salsa verde básica

Esta salsa básica también la puedes utilizar para infinidad de platillos, desde un sencillo pastel azteca, chilaquiles, para huevos, enchiladas, para salsear o acompañar diversos alimentos. Puedes hacer variaciones utilizando un poco de crema, quesos, etc, dándole tu toque especial. Puedes utilizar la variedad de tomate de cáscara que más te guste o inclusive puedes combinarlos.

El utilizar el azúcar sugerida, le dará un ligero toque dulce a la salsa que en lo personal me encanta.

Ingredientes:

1 kilo tomate verde
1 cebolla chica
3 dientes de ajos pelados
1 manojo de cilantro limpio y desinfectado
4 chiles serranos
4 cdas de aceite de sabor neutro
Sal al gusto
¼ de cdita de bicarbonato de sodio
3 cdas de azúcar o al gusto (opcional)
Agua (la necesaria)

Procedimiento:

1. Coloca los tomates verdes sin cáscara y limpios en una olla grande. Vierte el agua necesaria para cubrirlos. Lleva a fuego alto y cocina hasta que cambien de color. Escurre el agua y reserva.

2. Licúa el tomate cocido junto con la cebolla, ajo, cilantro y chile serrano, hasta obtener una salsa tersa. Si deseas puedes pasar por un colador.

3. En una olla caliente el aceite y vierte la salsa. Agrega el bicarbonato de sodio, sal al gusto y el azúcar (si la utilizas) cocina a fuego medio alto hasta que rompa el hervor. Continúa la cocción hasta que se evaporen los líquidos y espese a tu gusto. Rectifica la sazón, agregando un poco más de sal y/o azúcar si fuera necesario.

4. Utiliza esta salsa a tu consideración.

TIP: Cuando proceses los ingredientes en la licuadora, hazlo en dos o tres partes para evitar quemaduras o que la tapa de la licuadora rebote por el calor de los tomates.