



KOCINARTE

Recetas de Salsas

LIBRO #7

www.kocinarte.com



Index

Salsa Bechamel	4
Salsa Carbonara	5
Salsa al Curry	6
Salsa de Manzana	7
Salsa Pesto	8
Salsa de Tomate Mexicano	9
Salsa de Chocolate	10
Guacamole	11
Salsa Roquefort	12
Salsa Rosa	13



Salsa Bechamel

Tiempo: ●●● Nivel: ●●● Precio: ●●●

Ingredientes

- » 1 cucharada de harina
- » 1 nuez de mantequilla
- » 2 cucharadas de aceite
- » 1 vaso de leche/caldo de verduras
- » Nuez moscada
- » Sal y pimienta

Preparación

- 1.** Derretir la mantequilla y el aceite a fuego lento.
- 2.** Tamizar la cucharada de harina con un colador, directamente a la sartén y remover mientras se fríe un par de minutos.
- 3.** Añadir la leche muy poquito a poco y sin dejar de remover, consiguiendo consistencias homogéneas antes de verter más leche.
- 4.** Añadir la nuez moscada, la sal y la pimienta. Dejar cocinarse a fuego lento, sin dejar de remover unos 10 minutos.



Salsa Carbonara

Tiempo: ● ● ● Nivel: ● ● ● Precio: ● ● ●

Ingredientes

- » ¼ kg de papada o panceta magra
- » 6 yemas de huevo
- » Mantequilla
- » Pimienta
- » Sal

Preparación

- 1.** Cortar la panceta en tiras finas y dorarla en una sartén con un poco de aceite de oliva.
- 2.** Cocer la pasta, escurrirla y disponerla en una fuente; añadir las yemas de huevo y el queso rallado y mezclar rápidamente hasta que se distribuyan por toda la pasta
- 3.** Incorporar la panceta, y agragar algo más de queso rallado.



Salsa al Curry

Tiempo: ● ● ● Nivel: ● ● ● Precio: ● ● ●

Ingredientes

- » 1 nuez de mantequilla
- » 1 cucharada colmada de harina
- » 1 cucharadita de curry
- » 1 cucharadita de hierbas de provenza.
- » ¼ de cubito de caldo vegetal
- » El caldo de las cebollas cocinadas al que se añadirá la cantidad necesaria de agua para conseguir un vaso.

Preparación

- 1.** Derretir la mantequilla en una cazuela y espolvorearle la harina removiendo continuamente hasta que quede marrón.
- 2.** Disolver el cubito de caldo en el agua caliente, añadir a la cazuela y mezclar bien. Añadir el curry y las hierbas y cocinar a fuego lento unos 10 minutos.



Salsa de Manzana

Tiempo: ● ● ● Nivel: ● ● ● Precio: ● ● ●

Ingredientes

- » 2 manzanas reineta
- » 4 cucharadas de azúcar
- » Canela en polvo
- » 4 cucharadas de agua

Preparación

- 1.** Pelar y cortar la manzana en rodajas.
- 2.** Cocinar las manzanas en un cazo con el agua hasta que estén tiernas.
- 3.** Añadir el azúcar, la mantequilla y un pellizco de canela.



Salsa Pesto

Tiempo: ●●●● Nivel: ●●●● Precio: ●●●●

Ingredientes

- » 90 g de queso de oveja muy curado
- » 2 dientes de ajo
- » 20 hojas de albahaca
- » 12 piñones
- » 1 ramito de perejil
- » Aceite de oliva virgen
- » Sal

Preparación

- 1.** Machacar en un mortero el diente de ajo con los piñones, el perejil y la albahaca hasta alcanzar una pasta uniforme.
- 2.** Se añade el queso rayado, medio vaso de aceite de oliva y dos o tres cucharadas de agua muy caliente. Se continua machacando y trabajando hasta obtener una pasta homogénea. Su consistencia debe ser media.



Salsa de Tomate Mexicana

Tiempo: ● ● ● Nivel: ● ● ● Precio: ● ● ●

Ingredientes

- » 8 tomates maduros
- » 3 cebolletas
- » 3 dientes de ajo
- » 1 ramita de cilantro
- » 1 chorreoncito de zumo de tomate
- » 3 chiles verdes frescos
- » 1 cucharadita de comino molido

Preparación

1. Lavar y picar los tomates muy finamente.
2. Picar los ajos y la cebolleta muy finitos también. Picar el cilantro en trozos grandecitos.
3. Quitar las semillas de los chiles y picar muy pequeñitos.
4. Colocar todos los ingredientes en un cuenco y añadir sal al gusto.
5. Tapar y dejar que se reunan los sabores.



Salsa de Chocolate

Tiempo: ●●●○ Nivel: ●●●○ Precio: ●●●○

Ingredientes

- » 6 cucharadas de cola-cao en polvo
- » 120 ml agua
- » 15 g mantequilla
- » 4 cucharadas nata

Preparación

- 1.** Poner el cola-cao (chocolate soluble) y agua en un cazo a fuego lento. Remover hasta que hierva y bajar el fuego durante unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando a fuego lento.
- 2.** Quitar del fuego y añadir la mantequilla y la nata, removiendo todo el tiempo. Dejar enfriar.



Guacamole

Tiempo: ● ● ● Nivel: ● ● ● Precio: ● ● ●

Ingredientes

- » 2 Aguacates maduros
- » 2 chiles picados finos
- » 1 cucharada sopera de cebolla muy picada
- » 4 granos de cilantro
- » 1 yema de huevo batida
- » 1 cucharadas de aceite de oliva
- » Sal

Preparación

1. Pelar el aguacate y aplastarlo con un tenedor hasta conseguir una consistencia cremosa.
2. Añadir la cebolla picada, el pimiento también muy picado, el cilantro machacado, los aritos de guindilla, sal y un poco del zumo de limón, para que no se ponga oscuro. Mezclar todo muy bien.
3. Déjelo macerar un rato tapándolo (para evitar que se ennegrezca el aguacate) y metiéndolo el frigorífico.
4. Al servir agregue al guacamole la yema disuelta en el zumo de limón (opcional).
5. Puede acompañar a cualquier plato. Como aperitivo el guacamole es excelente.



Salsa Roquefort

Tiempo: ●●●● Nivel: ●●●● Precio: ●●●●

Ingredientes

- » Queso azul danés, roquefort o cabrales. Es bueno probar los tres e identificar su preferido
- » Aceite de oliva
- » Vinagre
- » Pimienta
- » Sal
- » Crema fría o yogur

Preparación

1. Disolver una ración de queso roquefort (o azul danés, cabrales...) con aceite.
2. Añadir un poco de vinagre y sal.
3. Batirlo, mejor en la batidora.
4. Añadir crema o nata líquida en el momento de usar, tras dejar al frío como mínimo una media hora.



Salsa Rosa

Tiempo: ●●●● Nivel: ●●●● Precio: ●●●●

Ingredientes

- » 1 tarro de Mayonesa de 500 grs. o se hace una Mayonesa
- » 1/2 tarro de Ketchup de los grandes
- » 2 cucharaditas (de las de café) de mostaza de Dijon original
- » 1 Chorrito de Salsa Perrys
- » 3 gotas de tabasco
- » 2 ò 4 cucharadas soperas de Coñac

Preparación

- 1.** Se vierte toda la mayonesa en un gran bol, junto con el Ketchup y la mostaza y se mezclan con cuidado, asegurándose, que la mostaza se mezcla también.
- 2.** Se vierte toda la mayonesa en un gran bol, junto con el Ketchup y la mostaza y se mezclan con cuidado, asegurándose, que la mostaza se mezcla también.
- 3.** Cuando se vea que está bien mezclado, se hechan las cucharadas de Coñac o Brandy.
- 4.** Una vez mezclados todos los ingredientes, se cata para ver si le falta de algo y poder rectificar.

www.kocinarte.com

