

SALSAS

GRANDES SALSAS BASICAS:

Son las que tienen, en general, mayor importancia por ser de mayor uso y también de una mayor dificultad de improvisación, a diferencia de las pequeñas salsas básicas.

Las principales son:

- Española
- Bechamel
- Veloute
- Tomate

PEQUEÑAS SALSAS BASICAS:

Aunque no son de una menor importancia culinaria se denominan así por que son de más fácil improvisación, a diferencia de las grandes salsas.

Se deben distinguir 2 tipos:

- Salsas emulsionadas estables (que no se separan los elementos en reposo):
 - Mayonesa
 - Holandesa
 - Bearnesa
- Salsas emulsionadas inestables (que se separan los elementos si las dejamos en reposo):
 - Vinagreta

SALSA ESPAÑOLA O DEMIGLACE:

ELABORACION

- Roux oscuro (frío).
- Se calienta el fondo oscuro y se añade al roux.
- Cocer a fuego suave 5'.
- Colar. Enfriar removiendo de vez en cuando.
- Optativo = Mantequilla para brillo

INGREDIENTES

- Fondo oscuro de ternera o de vaca.
- Roux oscuro
- Mantequilla

APLICACIONES

- Brasear algunas hortalizas y carnes.
- Ligazón de algunos picadillos.
- Salsas derivadas

DERIVADAS

Salsa Española/Demiglace

Trufa picada + jugo de frutas + vino de Oporto/Madeira.

SALSA PERIGUEX

Salsa Española/Demiglace

Reducción de vino tinto + chalotas + tuétano blanqueado.

SALSA BORDALESA

Salsa Española/Demiglace

Salsa de tomate + champiñones + magro de jamón + perejil.

SALSA ITALIANA

Salsa Española/Demiglace

Cebolla + vinagre + vino blanco reducido + mostaza.

SALSA ROBERT

Salsa Española/Demiglace

Puré de Foie-Gras + trufa fileteada.

SALSA PERIGOURDINE

Salsa Española/Demiglace

Reducción de vino blanco + vinagre + chalota + puré de tomate + cayena + perejil.

SALSA DIABLA

Salsa Española/Demiglace

Vino blanco + mirepoix de jamón + champiñón.

SALSA GODARD

Salsa Española/Demiglace

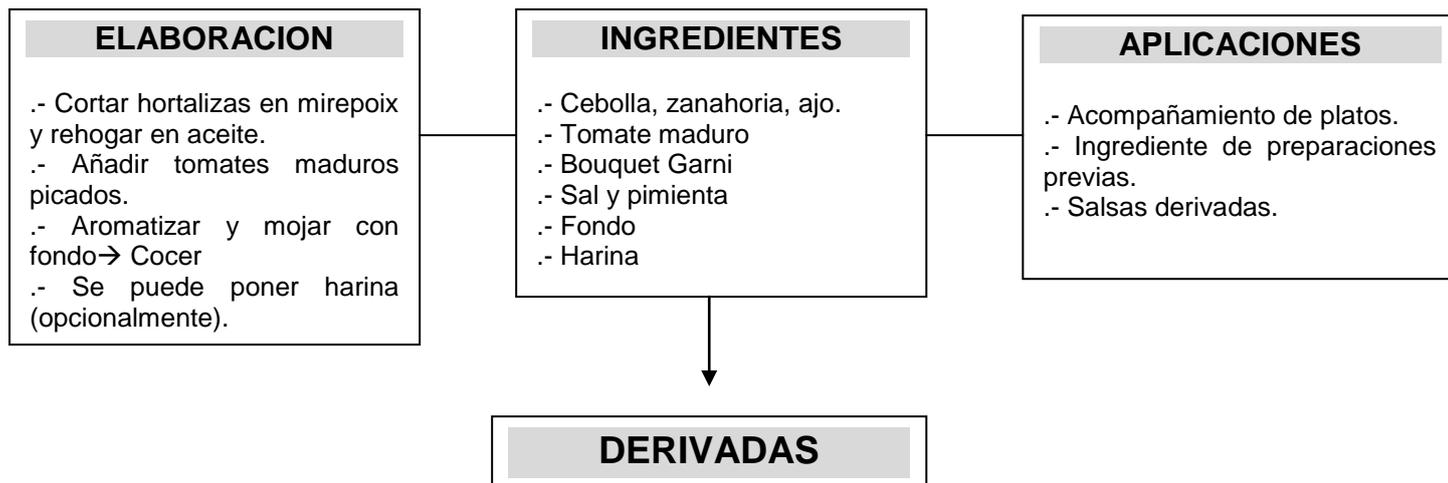
Reducción de vino oporto + bouquet de tomillo + hierbas aromáticas + zeste de naranja o limón.

SALSA OPORTO/MADEIRA

SALSA ESPAÑOLA ó DEMI-GLACE		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- HARINA - MANTEQUILLA - FONDO OSCURO	.- 60 gr .- 50 gr .- 1 L.	.- Preparar un roux oscuro, dejar enfriar. .- Calentar el fondo oscuro, cuando hierva, agregar al roux, removiendo con las varillas. .- Cocer 5' a fuego suave. Colar y dejar enfriar removiendo de cuando en cuando.
SALSA PERIGUEX		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- SALSA ESPAÑOLA - TRUFA - VINO DE MADEIRA	.- ½ L .- 3 CUCH. .- 2 CUCH.	.- Agregar al ½ L de salsa española, reducida, las 3 cucharadas de trufa (cuidadosamente mondada y picada). .- Completar con el vino; platos de ave y carnes asadas.
SALSA BORDALESA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- SALSA ESPAÑOLA - VINO TINTO - ESCALONIAS - PIMIENTA BLANCA - TUETANO	.- 150 gr .- ½ L. .- 1 CUCH. .- 1 PIZCA .- 50 gr.	.- Reducir a la mitad el vino tinto al que se le habrá incorporado: La escalonia picada + la pimienta blanca. .- Añadir la salsa española, hervir algunos minutos y colar. .- Completar con los 50 gr de tuétano previamente blanqueados. .- APLICACIÓN: Tournedós, entrecôtes asados y asados de carnes rojas.
SALSA ITALIANA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- SALSA ESPAÑOLA - SALSA TOMATE - CEBOLLA - CHAMPIÑÓN - JAMON YORK - ACEITE - VINO BLANCO - PEREJIL PICADO - MANTEQUILLA - SAL Y PIMIENTA - BOUQUET GARNI	.- ½ l .- ¼ l .- 100 gr .- 200 gr .- 100 gr .- 1 dl .- ¼ L .- cs. .- 100 gr .- cs .- 1 pieza	.- Rehogar la cebolla cortada en brounoise + el champiñón + jamón york cortado en tiras cortas y finas; agregar el vino blanco + bouquet garni → reducir. .- Añadir la salsa de tomate + salsa de española → espumar y sazonar + perejil picado. .- Fuera del fuego añadir la mantequilla. .- APLICACIÓN: Hortalizas, pastas, arroces, y huevos.
SALSA ROBERT		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- CEBOLLA - MANTEQUILLA - VINO BLANCO - MOSTAZA - SALSA ESPAÑOLA - SAL Y PIMIENTA	.- 150 gr .- 100 gr .- ¼ L .- 1 CUCH. .- ½ L .- cs.	.- Rehogar en la mitad de la mantequilla la cebolla en brounoise (sin color); añadir el vino blanco → reducir a la mitad. .- Agregar la salsa española → espumar y sazonar. .- Fuera del fuego agregar la mostaza. .- APLICACIÓN: Carnes grasas, cerdo.
		SALSA CHARCUTERA → + 100 gr de pepinillos en juliana fina. Sustituyendo la mitad del vino por vinagre.

SALSA PERIGOURDINE		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- SALSA ESPAÑOLA - TRUFA TORNEADA - FOIE-GRAS	.- ½ L .- 3 Piezas .- 2 CUCH.	.- Agregar a ½ L de Salsa Española reducida, la trufa. .- Completar con Foie-Gras.
SALSA DIABLA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- VINO BLANCO - ESCALONIAS - SALSA ESPAÑOLA - CAYENA - PEREJIL - MANTEQUILLA	.- 3 dl .- 2 CUCH .- 4 dl .- 1 punta .- 1 pizca .- 100 gr	.- Reducir a 2/3 el vino blanco, al que se habrá adicionado 2 cucharadas de escalonias finamente picado. .- Agregar 4 dl de salsa española, hervir unos minutos y añadir cayena. .- En el momento de servir: añadir perejil picado + mantequilla. APLICACIÓN: pollos, pichones, pies de cerdo.
SALSA GODARD		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- VINO - ZANAHORIA - CEBOLLA - JAMON YORK - SALSA ESPAÑOLA - ESENCIA DE CHAMPIÑONES	.- ½ L .- 150 gr .- 100 gr .- 100 gr .- ¼ L .- 100 ml	.- Se reduce el vino con la mirepoix y el jamón picado en tiras finas. .- Se añade la Salsa Española con la esencia de champiñones, sin reducir. .- Pasar por el chino.
SALSA MADEIRA/OPORTO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- SALSA ESPAÑOLA - SAL Y PIMIENTA - MANTEQUILLA - MADEIRA/OPORTO	.- ½ L .-cs .- 75 gr .- ¼ L	.- Reducir la Salsa Española + oporto a la mitad → Espumar y sazonar. .- Fuera del fuego añadir la mitad del oporto + mantequilla. APLICACIÓN: carnes en general.
SALSA CAZADORA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- SALSA ESPAÑOLA - SALSA TOMATE - MANTEQUILLA - CHAMPIÑON - CHALOTAS - VINO BLANCO - PEREJIL PICADO - SAL y PIMIENTA	.- ½ L .- ¼ L .- 150 gr .- 250 gr .- 2 ó 3 uni .- ¼ L .- cs .- cs	.- En 50 gr de mantequilla, saltear los champiñones laminados con unas gotas de limón, añadir la chalota picada. .- Agregar el vino blanco → reducir, añadir la Salsa de Tomate + Salsa Española → sazonar → hervir 5' y espumar. .- Fuera del fuego agregar 100 gr de mantequilla. .- APLICACIONES: Huevos, arroces, aves, carnes, caza.

SALSA DE TOMATE:



**Salsa
De
Tomate**

**Cebolla + jamón +
champiñón + finas hierbas +
jugo ligado**

SALSA ITALIANA

SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
<ul style="list-style-type: none"> - TOMATES MADUROS - ACEITE - CEBOLLA - AJO - ZANAHORIA - PUERRO - SAL - LAUREL - AZUCAR - TOMILLO 	<ul style="list-style-type: none"> .- 2 Kg .- 2 dl .- 200 gr .- 2-3 dientes .- 250 gr .- 200 gr .- cs .- cs .- cs .- cs 	<ul style="list-style-type: none"> .- En el aceite sofreír la cebolla + zanahoria + puerros + ajo en brounoise. .- Agregar los tomates pelados y picados. .- Sazonar y cocer entre 30 y 40 minutos → espumar. .- Pasar por el chino. .- Hervir y rectificar de razonamiento. .- APLICACIONES: Huevos, hortalizas, pastas, pescados, mariscos, arroces, aves, carnes.

SALSA VELOUTE:

ELABORACION

- Calentar el fondo
- Elaborar un roux rubio
- Añadir el fondo hirviendo en el roux y remover.
- Sazonar.

INGREDIENTES

- Mantequilla
- Harina
- Fondo de ave, ternera o pescado

APLICACIONES

- Preparación de cremas veloutes
- Ligazón de algunos picadillos.
- Salsas derivadas.
- Acompañamiento de algunos platos.

DERIVADAS

VELOUTE DE AVE

Esencia de champiñones + nata líquida

SALSA SUPREMA

VELOUTE DE PESCADO

Reducción de vino blanco o fumet con vino + yemas de huevo + mantequilla

SALSA VINO BLANCO

VELOUTE DE:

- CARNE
- PESCADO
- AVE

Gelatina (cola de pescado) + nata

SALSA CHAUD-FROID

SALSA VELOUTE

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- MANTEQUILLA - HARINA - CALDO - SAZONAMIENTO	.- 60 gr .- 80 gr .- 1 L .- cs	.- Poner el caldo a hervir. .- Hacer un roux. Dejar enfriar un poco → añadir el caldo removiendo enérgicamente para evitar grumos. .- Dejar cocer 5' y añadir sazón (sal, pimienta y nuez moscada) .- Usar inmediatamente o conservar al baño María con un poco de mantequilla fundida sobre la superficie.

SALSA SUPREMA

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- ESENCIA DE CHAMPIÑONES - VELOUTE DE AVE - NATA - MANTEQUILLA	.- ½ L .- ½ L .- 2 dl .- 25 gr	.- La veloute hirviendo se añade 1'5 dl de nata + esencia de champiñón → reducir hasta espesar. .- Fuera del fuego añadir el resto de la nata y la mantequilla → pasar por el chino y utilizar. APLICACIONES: Aves, huevos.

SALSA VINO BLANCO

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- VELOUTE DE PESCADO - YEMAS - MANTEQUILLA - SAL Y PIMIENTA	.- ½ L .- 3 piezas .- 300 gr .- cs	.- ½ L de veloute de pescado (a 50). .- Montar las yemas al baño María, incorporando la mantequilla clarificada = (Holandesa) .- Mezclar veloute + holandesa. .- Sazonar. TERMINACION: Añadir el caldo restante de pochar pescado + vino reducido. APLICACIÓN: Pescados.

SALSA CHAUD-FRIOD

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- VELOUTE - GELATINA - NATA	.- ¾ L .- 6 ó 7 uni. .- 300 ml	.- Hidratar la gelatina. .- Calentar la veloute → disolver la gelatina junto con 100 ml de nata → dejar reducir. .- Sazonar, comprobar consistencia. Pasar por el chino y agregar el resto de la nata. .- Dejar enfriar hasta que tome consistencia suficiente para napar.

SALSA ALEMANA

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- VELOUTE - YEMAS - NATA	.- 1 L .- 4 unids .- ¼ L	.- Calentar la veloute y añadir las yemas diluidas. .- Cocer algunos segundos. .- Añadir la nata. APLICACIONES: Huevos, aves, pescados.

SALSA AURORA

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- SALSA DE TOMAT. - VELOUTE DE AVE - MANTEQUILLA	.- 150 ml .- ½ L .- 50 gr	.- Añadir a la veloute caliente, la salsa de tomate caliente, hasta que resulte de tonalidad rosa fuerte. .- Añadir la mantequilla. APLICACIÓN: Carnes blancas, aves, huevos.

SALSA BECHAMEL:

ELABORACION

- Calentar la leche.
- Elaborar un roux blanco.
- Añadir la leche hirviendo en el roux y remover.
- Sazonar.

INGREDIENTES

- Mantequilla
- Harina
- Leche
- Sal, pimienta blanca, nuez moscada

APLICACIONES

- Platos diversos
- Ligazón de algunos picadillos.
- Croquetas, cromesquis...
- Salsas derivadas.
- Acompañamiento de algunos platos.

DERIVADAS

BECHAMEL

Nata líquida

SALSA CREMA

BECHAMEL

Queso rallado + yemas de huevo + mantequilla

SALSA MORNAY

BECHAMEL

Cebolla picada pochada en mantequilla

SALSA SOUBISE

PROPORCIONES

- **SALSAS** = 30/50 gr de mantequilla – 30/50 gr de harina X 1 L de leche
- **PASTAS ITALIANAS** = 60/65 gr mantequilla - 60/65 gr de harina X 1 L de leche
- **VILLEROY** = 90/110 gr mantequilla – 90/110 gr de harina X 1 L de leche.
- **CROQUETAS** = 125/150 gr de mantequilla – 125/150 gr de harina X 1 L de leche

SALSA BECHAMEL

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- MANTEQUILLA	.- 60 gr	.- Poner la leche a hervir. .- Hacer un roux. Dejar enfriar un poco → añadir la leche removiendo enérgicamente para evitar grumos. .- Dejar cocer 5' y añadir sazón (sal, pimienta y nuez moscada) .- Usar inmediatamente o conservar al baño María con un poco de mantequilla fundida sobre la superficie.
- HARINA	.- 80 gr	
- LECHE	.- 1 L	
- SAZONAMIENTO	.- cs	
- MANTEQUILLA	.- cs	

SALSA CREMA

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- NATA LIQUIDA	.- 200 ml	.- A la bechamel se añade 1'5 dl de nata → reducir hasta espesar. .- Fuera del fuego añadir el resto de la nata → pasar por el chino y utilizar. .- Añadir más nata fresca. APLICACIONES: Huevos sin gratinar, pescados hervidos y hortalizas.
- BECHAMEL	.- ½ L.	

SALSA MORNAY

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- QUESO RALLADO	.- 100 gr	.- Añadir a la bechamel (recién hervida), fuera del fuego las yemas, removiendo rápidamente. .- Incorporar el queso, mezclar con suavidad. APLICACIÓN: Gratinados, pastas italianas, huevos, pescados y hortalizas.
- YEMAS DE HUEVO	.- 3 ó 4 uds	
- BECHAMEL	.- 1 L	
- MANTEQUILLA	.- 300 gr	
- SAL Y PIMIENTA	.- cs	

SALSA SOUBISSE

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- CEBOLLA	.- 500 gr	.- Cortar la cebolla en rodajas, blanquearlas, escurrirlas bien. .- Sudar las cebollas con mantequilla (20 gr). .- Añadir ½ L de bechamel espesa, 1 pizca de sal, pimienta blanca y azúcar. .- Cocer suavemente en el horno, pasar por la estameña. .- Volver a calentar la salsa y añadir 80 gr de mantequilla y 100 ml de nata
- MANTEQUILLA	.- 100 gr	
- BECHAMEL	.- ½ L	
- SAL	.- cs	
- PIMIENTA BLANCA	.- cs	
- AZUCAR	.- cs	
- NATA	.- 100 ml	

SALSA CARDENAL

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- SALSA BECHAMEL	.- ½ L	.- A la bechamel hirviendo le añadimos, el fumet y la esencia de trufa → dejar reducir hasta que quede menos de ½ L. .- Añadir nata fuera del fuego, hasta densidad deseada. .- Añadir, removiendo fuera del fuego la mantequilla de cangrejo. .- Sazonar y añadir un poco de mantequilla. APLICACIONES: Mariscos, pescados.
- FUMET	.- 90 ml	
- ESENCIA (TRUFA)	.- 10 ml	
- NATA	.- 100 ml	
- MANTEQUILLA DE CANGREJO	.- 75 gr	
- CAYENA	.- cs	

SALSA MAHONESA:

ELABORACION

- Se montan las yemas con el vinagre.
- Se incorpora a chorro fino el aceite: batiendo enérgicamente.
- Añadir sal.

INGREDIENTES

- Huevo entero o yemas
- Vinagre o limón
- Aceite
- Sal
- Agua

APLICACIONES

- Aderezar y acompañar platos elaborados.
- Salsas derivadas.

DERIVADAS

MAHONESA

Cebolla + alcaparra + pepinillo + huevo duro + perejil

SALSA TARTARA

MAHONESA

Zumo de naranja + zumo de limón + ketchup + perrins + brandy + tabasco + pimienta negra

SALSA ROSA

MAHONESA

Salsa de tomate + yema de huevo + pimiento morrón + perejil

SALSA ANDALUZA

MAHONESA

Gelatina

MAHONESA ENCOLADA

SALSA MAHONESA

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- HUEVO	.- 4 uds	.- En un recipiente adecuado poner el huevo, junto con el zumo y la sal. .- Incorporar el aceite a chorro fino, sin dejar de batir. .- Rectificar de razonamiento. .- Conservar en el frigorífico.
- ACEITE	.- 1 L	
- VINAGRE O ZUMO DE LIMON	.- cs	
- SAZONAMIENTO	.- cs	

SALSA TARTARA

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- MAHONESA	.- 500 ml	.- Añadir a la mahonesa todos los ingredientes picados en brounoise, mezclando bien.
- ALCAPARRAS	.- cs	
- PEPINILLOS	.- cs	.- Conservar en el frigorífico.
- CEBOLLA	.- cs	
- HUEVO DURO	.- 1 pieza	
- PEREJIL PICADO	.- cs	

SALSA ROSA

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- MAHONESA	.- 250 ml	.- Añadir la mahonesa en un recipiente y mezclar el resto de los ingredientes con un batidor.
- ZUMO NARANJA	.- cs	
- ZUMO LIMON	.- cs	.- Conservar en el frigorífico.
- KETCHUP	.- cs	
- SALSA PERRINS	.- 2 golpes	
- TABASCO	.- 1 golpe	
- BRANDY	.- cs	
- PIMIENTA NEGRA	.- cs	

SALSA ANDALUZA

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- MAHONESA	.- ½ L	.- Picar el pimiento morrón y las yemas cocidas. .- Añadir la mahonesa en un recipiente y mezclar el resto de los ingredientes con un batidor.
- SALSA TOMATE	.- 2 Cuch.	
- PIMIENTO MORRON	.- 1 unidad	.- Conservar en el frigorífico.
- YEMAS COCIDAS	.- 2 unidad	
- PEREJIL PICADO	.- cs	

SALSA REMOLADA

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- MAHONESA	.- ¼ L	.- A la mahonesa se le agrega la mostaza. .- Se pican los pepinillos, las alcaparras, perejil, perifollo y estragón. Se añaden a la mahonesa.
- MOSTAZA DIJON	.- 2 Cuchara	
- PEPINILLOS	.- 1 Cuchara	.- Por ultimo la pasta de anchoas. .- Remover.
- ALCAPARRAS	.- ½ Cch.	
- PEREJIL	.- 1 Pizca	.- Conservar en el frigorífico.
- PERIFOLLO	.- 1 Pizca	
- ESTRAGON	.- 1 Pizca	
- PASTA ANCHOAS	.- ½ Cch.	

SALSA MUSELINA (CHANTILLY)

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- MAHONESA	.- ¼ L	.- En el momento de servir, se le añade a la mahonesa la nata montada, teniendo cuidado de no cortarla a la hora de mezclarlas. .- Conservar en el frigorífico.
- NATA SEMIMONTADA	.- ¼ L	

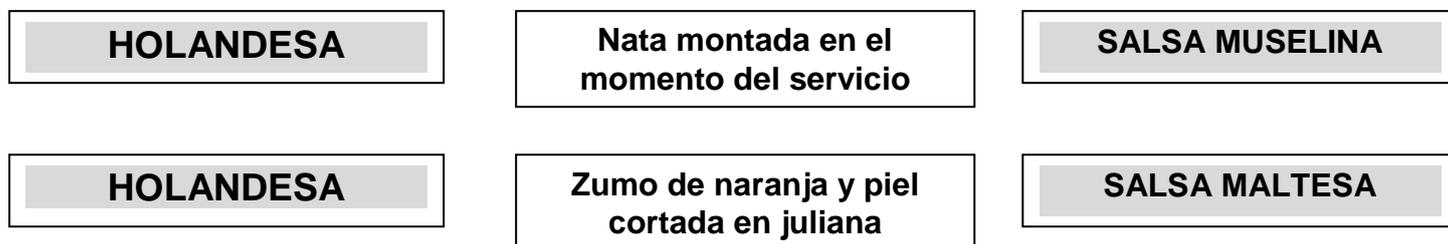
SALSA SUECA

INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- MERMELADA DE MANZANA	.- 250 gr	.- Se ralla el rábano silvestre.
- MOSTAZA	.- cs	.- Se añade a la mahonesa, el rábano rallado, la mostaza y la mermelada de manzana.
- RABANO SILVESTRE	.- cs	
- MAHONESA	.- 200 ml	.- Conservar en el frigorífico

SALSA VERDE

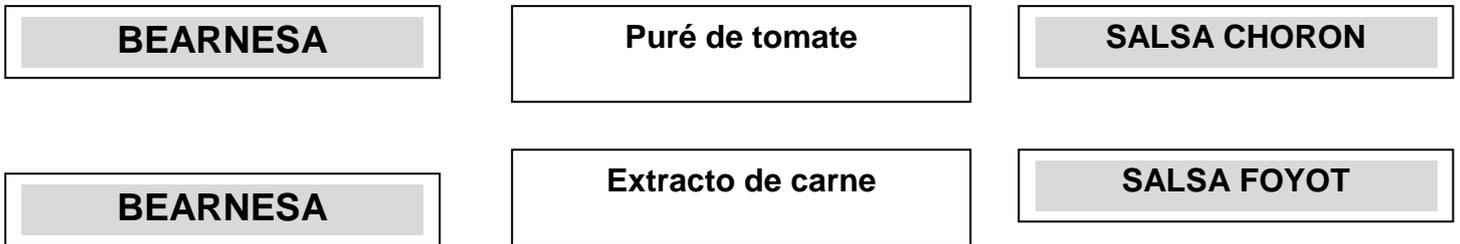
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
- ESPINACAS	.- 50 gr	.- Blanquear en agua hirviendo, durante 3 ó 4 minutos las espinacas, berros, perejil, estragón y perifollo.
- BERROS	.- 50 gr	.- Escurrir y dejar enfriar, presionando para extraer toda el agua.
- PEREJIL	.- 30 gr	.- Machacarlos y retorcerlos dentro de un lienzo.
- ESTRAGON	.- 30 gr	.- Se agregaran a la mahonesa, aliñada con la cayena.
- PERIFOLLO	.- 30 gr	
- MAHONESA	.-1/4 L	
- CAYENA	.- 1 Punta	.- Conservar en el frigorífico

SALSA HOLANDESA:



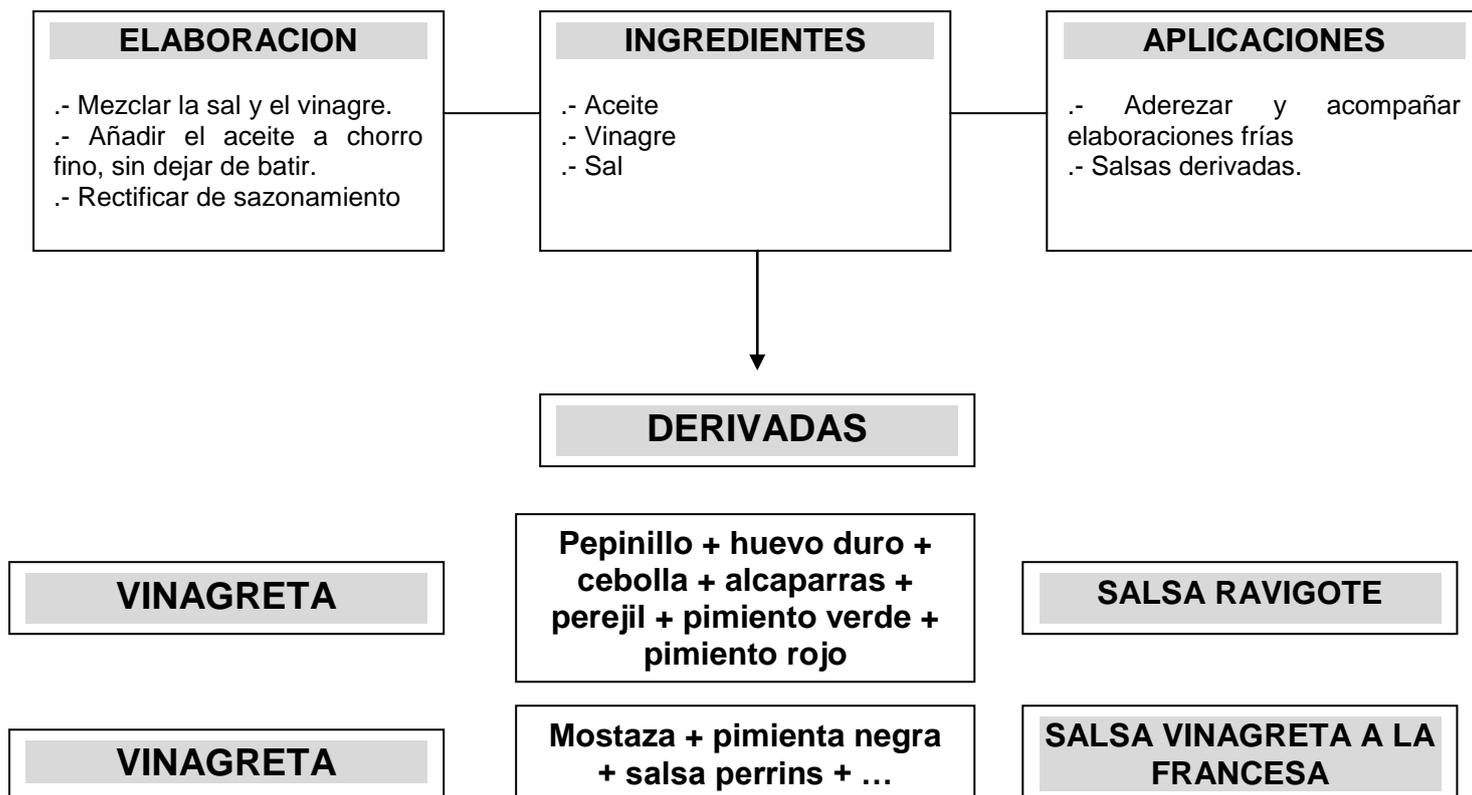
SALSA HOLANDESA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
<ul style="list-style-type: none"> - MANTEQUILLA - YEMAS DE HUEVO - ZUMO DE LIMON - SAZONAMIENTO - AGUA 	<ul style="list-style-type: none"> .- 400 gr .- 4 Uds .- 1 Uds .- cs .- cs 	<ul style="list-style-type: none"> .- Se montan al baño María las yemas con el zumo de limón y sin retirar de dicho baño María, se va añadiendo la mantequilla (clarificada) a chorro fino. Dejando espesar la salsa a medida que se va añadiendo la mantequilla. .- A medida que se va aglutinando es necesario añadir una pequeña cantidad de agua templada. .- Sazonar y mantener en lugar templado.
SALSA MUSELINA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
<ul style="list-style-type: none"> - HOLANDESA - NATA MONTADA 	<ul style="list-style-type: none"> .- ¼ L .- 2 Cuch 	<ul style="list-style-type: none"> .- En el momento de servir, se agrega nata semimontada. .-Sazonar y mantener en lugar templado.
SALSA MALTESA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
<ul style="list-style-type: none"> - HOLANDESA - ZUMO DE NARANJA - PIEL DE NARANJA 	<ul style="list-style-type: none"> .- ¼ L .- 1 Chorro .- cs 	<ul style="list-style-type: none"> .- Se añade el zumo de naranja a la holandesa y la piel de naranja en juliana. .- Sazonar y mantener en lugar templado.

SALSA BEARNESA:



SALSA BEARNESA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
<ul style="list-style-type: none"> - MANTEQUILLA - YEMAS DE HUEVO - ZUMO DE LIMON - SAZONAMIENTO - AGUA 	<ul style="list-style-type: none"> .- 400 gr .- 4 Uds .- 1 Uds .- cs .- cs 	<ul style="list-style-type: none"> .- Se montan al baño María las yemas con el zumo de limón y sin retirar de dicho baño María, se va añadiendo la mantequilla (clarificada) a chorro fino. Dejando espesar la salsa a medida que se va añadiendo la mantequilla. .- A medida que se va aglutinando es necesario añadir una pequeña cantidad de agua templada. .- Sazonar y mantener en lugar templado.
SALSA CHORON		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
<ul style="list-style-type: none"> - HOLANDESA - PURE DE TOMATE 	<ul style="list-style-type: none"> .- ¼ L .- cs 	<ul style="list-style-type: none"> .- .-Sazonar y mantener en lugar templado.
SALSA FOYOT		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
<ul style="list-style-type: none"> - HOLANDESA - EXTRACTO DE CARNE 	<ul style="list-style-type: none"> .- ¼ L .- cs 	<ul style="list-style-type: none"> .- .- Sazonar y mantener en lugar templado.

SALSA VINAGRETA:



SALSA VINAGRETA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
<ul style="list-style-type: none"> - VINAGRE - ACEITE DE OLIVA - SAL - PIMIENTA BLANCA 	<ul style="list-style-type: none"> .- 250 ml .- 750 ml .- cs .- cs 	<ul style="list-style-type: none"> .- Poner el vinagre y el sazonamiento en un recipiente adecuado. .- Agregar el aceite a chorro fino batiendo enérgicamente, hasta emulsión.
SALSA RAVIGOTE		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
<ul style="list-style-type: none"> - VINAGRETA - PEPINILLO - HUEVO DURO - CEBOLLA - ALCAPARRAS - PEREJIL - PIMIENTO ROJO - PIMIENTO VERDE - SAZONAMIENTO 	<ul style="list-style-type: none"> .- 1 L .- 25 gr .- 1 Pieza .- 50 gr .- 25 gr .- 25 gr .- 50 gr .- 50 gr .- cs 	<ul style="list-style-type: none"> .- Picar todos los ingredientes en brounoise. .- Añadirselos a la vinagreta. .- Sazonar y reservar.
SALSA VIANGRETA A LA FRANCESA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ELABORACION
<ul style="list-style-type: none"> - VINAGRETA - MOSTAZA - SALSA PERRINS - SAZONAMIENTO 	<ul style="list-style-type: none"> .- ¼ L .- cs .- cs 	<ul style="list-style-type: none"> .- Mezclar la mostaza y la salsa perrins con la vinagreta. .- Sazonar y reservar.