

# RECETARIOS DE COCINA

*NÚRIA COMADRAN MONSÓ*



Mortero de barro y mano de mortero de madera

## XI. RECETAS DE SALSAS Y BASES

**Truco:**

Si se agria la crema de leche, se añade sal, se agita, se bate con la batidora y se obtiene mantequilla salada.

**ALLIOLI (sin huevo; de Formentera)**

1 parte de leche

3 partes de aceite de girasol

1 diente de ajo

Perejil

Sal

Poner ajo, perejil, sal y leche.

Batir e ir añadiendo el aceite, como para una mayonesa.

**ALLIOLI DE CODONY/MEMBRILLO (receta del Pallars)**

Pelar y cortar a trozos los membrillos y 1 manzana.

Hervir el membrillo, cubierto justo de agua.

A media cocción, añadir la manzana.

Si sobra líquido, escurrir.

Majar a mano o pasar por la batidora, junto con 2 dientes de ajo e ir añadiendo aceite de oliva hasta su punto.

**ALMIDÓN COCIDO**

Poner 1 litro de agua a hervir.

Deshacer un puñado de almidón con un poco de agua.

Tiene que estar bien desecho.

Juntar poco a poco el agua casi hirviendo e ir meneando continuamente.

Cuando se ha cuajado o espesado, retirar y poner en un balde e ir meneando, para que no se forme la telilla.

Si ha quedado muy espeso, se puede poner agua hasta su punto.

## **BECHAMEL**

75 g mantequilla

1 cucharada harina

1 cuarto litro leche

## **BECHAMEL**

Mantequilla

Harina

Leche

Se pone 50 g de mantequilla y un buen chorro de aceite, en una sartén.

Se añade harina y se tuesta, removiendo y vigilando que no se quemé.

Se añade el doble de leche que de harina añadida y se cuece, removiendo todo el rato, hasta que espese.

## **CEBOLLA CONFITADA**

5 cebollas muy grandes

1 l de vino tinto

En una cazuela se colocan las cebollas cortadas en aros, con el vino y se cuecen a fuego medio 30' (si se consume antes el vino, añadir agua).

Cuando se haya consumido el vino, añadir 0.200 l de vinagre y 2 cucharadas de miel, dejando a fuego mínimo y cociendo 10' más.

## **CEBOLLA CONFITADA (Marga)**

Cortar a la pluma las cebollas.

Dorarla con mitad aceite, mitad mantequilla, separar y escurrir.

En el mismo aceite poner azúcar, caramelizar, añadir cerveza o vino tinto y mezclar.

Añadir la cebolla.

Cocer tapado, lentamente.

### **CEBOLLA GUISADA AL CAMELO**

Dorar 1 kg de cebollas redondas pequeñas en mitad aceite y mitad mantequilla.  
Añadirles 100 g de azúcar.

Dorar un poco.

Añadir un cuarto de champagne o cerveza o vino tinto, sal y pimienta.

Cocer tapadas, hasta que estén tiernas.

### **CEBOLLA (SALSA)**

Cortar las cebollas en aros finos.

Poner en cazuela, con aceite, azúcar y mostaza a la antigua, en iguales proporciones.

Añadir la cebolla.

Cocer tapado.

### **EMPANADO A LA INGLESA**

Se reboza con la misma maceración y pan rallado.

### **HERBES DE PROVENCE**

Tomillo

Romero

Albahaca

Hinojo

Ajedrea

Flores de lavanda

### **MANTEQUILLA MAÎTRE D'HÔTEL**

Mantequilla, zumo de limón, sal, pimienta, perifollo y perejil.

### **MAYONESA "A LA RUSA"**

Mayonesa con caviar, yogur y vodka.

## **MOJO CANARIO**

Majar 1 cabeza de ajos, guindilla o pimientos picones canarios secos, comino, 1 cucharada de pimentón y sal.

Agregar aceite, vinagre y agua, si hace falta.

## **PASTA PARA PIZZA (Xita)**

30 g de levadura

250 g de harina

150 g de mantequilla

1 huevo

Sal

Azúcar

En un cazo, deshacer la levadura con algo de leche tibia y añadirle 2-3 cucharadas de harina (ha de quedar como una papilla espesa).

Reposar 30' en un lugar a Tª tibia.

Colocar la harina en forma de volcán, añadir el huevo, sal, azúcar, mantequilla y la pasta de la levadura.

Trabajarla bastante.

Dejar reposar 30'.

Aplanar y preparar la pizza.

## **PASTA PARA FREÍR**

6 cucharadas de harina

2 cucharadas de levadura

2 cucharadas de aceite

125 cc de agua bien fría

### **PASTA PARA REBOZAR**

120 g de harina

4 cucharadas de Maizena

1 huevo

Medio vaso de cerveza

Media cucharada de levadura

Aceite

Sal

Mezclar todos los ingredientes, menos las claras, que se añadirán al final, montadas.

### **PASTA PARA REBOZAR**

200 g de harina

2 yemas de huevo

20 cl de cerveza

Mezclar.

Dejar reposar 10'.

Añadir 2 claras montadas.

### **PASTA PARA FREÍR/REBOZAR**

6 cucharadas de harina

2 cucharadas de levadura

2 cucharadas de aceite

125 cc de agua bien fría

## **PASTA TEMPURA PARA FREÍR**

1 huevo

125 g de harina

0.300 l de agua con gas muy fría

Mezclar la harina y el huevo batido, hasta obtener una masa homogénea a la que vamos incorporando agua.

Dejar reposar en la nevera.

## **REBOZADO PARA CALAMARES A LA ROMANA**

Leche, harina, sal y algo de bicarbonato.

Los calamares deben estar sin salar y enharinados.

## **REFRITO PARA COLIFLOR**

Dorar 2 dientes de ajo laminados, poner 200 g de sobrasada a trozos y deshacer.

Añadir 4 cucharadas de pan rallado, 1 cucharón de caldo y 2 cucharadas de azúcar.

Mezclar y verter por encima de la coliflor ya cocida.

## **PESTO**

### **Para 4 personas**

2 puñados de hojas de albahaca

50 g de piñones de pino piñonero

2 dientes de ajo

1 vasito de aceite de oliva

100 g de queso rallado parmesano

50 g de mantequilla

Triturarlo todo, no demasiado, menos el queso.

Añadir el queso, la mantequilla y mezclarlo todo otra vez.

## **QUESO AZUL CON UVAS Y PASAS**

Calentar un cuarto de litro de nata líquida, 200 de agua, 200 g de queso azul y sal.

Poner en remojo y calentar pasas con vino Moscatel.

En un bol, poner uvas Moscatel peladas y sin piñones, encima la crema de queso y sobre la crema, las pasas escurridas.

## **ROMESCO (SALSA)**

**Escalibar 4 tomates y 4 ajos. Pelar.**

**Poner en remojo con 4 cucharadas de vinagre, 2 ñoras y 1 hoja de laurel, 24 h.**

**Majar en mortero, la hoja de laurel, la carne de las ñoras y 100 g de almendras tostadas y molidas.**

**Sazonar con sal, pimienta y el vinagre de la maceración.**

**Añadir tomates y ajos.**

**Majarlo todo y añadir aceite, como si se hiciera mayonesa.**

## **ROMESCO (salsa para calçots)**

**Escalibar en el horno: 4 tomates, 1 cabeza de ajos, medio pimiento rojo y 1 cebolla.**

**Pelar.**

**Pasarlo por la batidora, junto con 100 g de almendras tostadas, aceite, vinagre, pimienta, sal, pimentón rojo, ajo y perejil.**

**Si se quiere algo picante, añadir media guindilla.**



## **SALSA**

Mezclar mostaza (poca), aceite, vinagre (poco), 2 cucharadas de miel y chicharrones machacados.

## **SALSA DE ASADO**

Para hacer más salsa y engordarla, se añaden 2 cucharadas de harina a la salsa del asado, se mezcla y rasca.

Se deja tostar y se añade un cuarto de litro de agua, un octavo de vino y 1 cucharadita de Bouvril.

Se cuece y se cuela.

## **SALSA DE ATÚN (para carne o patatas)**

Batir 250 g de atún escurrido, junto con 2 filetes de anchoa y 2 cucharadas de alcaparras.

Mezclar con 350 g de mayonesa (hecha con zumo de limón).

Napar carne o patatas.



**El chino, un sesgo dietético para una cocina saludable**

### **SALSA CHINA**

6 cucharadas de soja

3 cucharadas de vinagre

2 cucharadas de azúcar

3 cucharadas de aceite de soja

Media cucharada de nueces y piñones muy picados

Algo de sal, si hace falta

Pimienta

### **SALSA CHUTNEY**

Poner vinagre en un cazo.

Añadir 400 g de azúcar, un poco de pimienta de Cayena y cocer un poco.

Agregar 50 g de jengibre.

Incorporar 200 g de calabaza y 200 g membrillo, cortados a dados.

Cocer y caramelizar.



El romesco, una salsa tradicional catalana, aquí en el formato comercial de toda la vida

## **SALSA COCKTAIL/CÓCTEL**

Es una mayonesa con limón, Ketchup, Perrins y coñac.

## **SALSA DE CALÇOTS**

**Para 15 personas**

**300 g de almendras tostadas**

**4 tomates escalibados**

**3 tomates cortados y fritos**

**4 carquinyolis (optativo)**

**1 cabeza de ajos escalibados**

**4 dientes de ajo crudos**

**2 bitxos (guindillas)**

**5 ñoras escaldadas**

**Perejil**

**1 huevo batido crudo**

**1 litro de aceite**

**Vinagre**

**Sal**

**Las almendras pasarlas por el mortero o la picadora.**

**Mejor hacerla a mortero, pero se puede hacer también con batidora.**

**Al final, añadir, batiendo a mano mejor, el huevo batido, unas gotas de Tabasco, el vinagre y medio litro de aceite con batidora despacio y medio litro de aceite, mezclando con batidor a mano.**

### **SALSA DE CAVIAR**

Mezclar 1 botella de nata líquida con 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de mostaza, 3 cucharadas de caviar algo de cebollino picado (optativo) y sal.

Calentar ligeramente.

### **SALSA DE CHAMPIÑONES (M. Garriga)**

Para 12 tournedós

750 g de champiñones

2 botellas de crema de leche

2 cucharaditas de Bouvril

3 cucharadas de coñac

100 g de mantequilla

Media cucharada de harina

Cocer los champiñones con la mantequilla y gotas de limón.

Poner la harina, para que se dore un poco.

Añadirle coñac y Bouvril y por último la crema de leche.

### **SALSA DE CREMA AGRIA**

Yogur, crema de leche, zumo de limón, sal y pimienta.

Reducir en sartén.

### **SALSA DE CREMA DE PESTO**

Poner en un cazo: 1 botella de nata líquida, agregar 4 quesitos troceados hasta que se fundan y añadir 4 cucharadas de pesto y mezclar.

### **SALSA DE ESCALIVADA (para pescado)**

Escalibar medio kg de tomates y 10 dientes de ajo, pelar y pasar por la batidora, junto con 2 pulpas de ñora y 1 vaso de vino.

Mezclar con una picada diluida con agua.

Colocar el pescado en rodajas en una cazuela, añadir la salsa por encima y tapar.

Cocer 10'. A los 5' dar la vuelta al pescado.

### **SALSA DE JABUGO**

2 huevos

Jamón de Jabugo

Medio litro de caldo

Medio litro de vino tinto

Hervir y reducir a la mitad.

Emulsionar al final con un poco de mantequilla.

### **SALSA DE NARANJAS (AGRIDULCE)**

50 g de cebolla

25 g de margarina

1 naranja

1 limón

150 ml de vino blanco

1 cucharada de jalea de grosellas

Sal

Rehogar la cebolla rehogada con la margarina.

Añadir el vino y los dos zumos.

Cocerla sin tapar 10'.

Verter esta salsa en la bandeja en la que se ha asado la carne, raspando lo pegado y mezclando.

Añadir la grosella y calentar, sazonar y servir en salsera.

### **SALSA DE "PALITOS" DE PESCADO O GAMBAS (para pasta)**

Sofreír en aceite 1 cebolla rallada o picada.

Añadir vino blanco y dejar reducir.

Poner palitos/gambas cortados a rodajas y 1 botella de crema de leche.

Cocer 5'.

### **SALSA DE PUERROS Y ROQUEFORT (para bacalao, patatas o pasta)**

Estofar un manojo de puerros cortados pequeños, con mitad aceite y mitad mantequilla.

Añadir 100 g de Roquefort, mezclar, añadir un bote de leche Ideal.

Dejar cocer 5'.

Se vierte encima de bacalao rebozado o frito, patatas cocidas o pasta italiana.

### **SALSA DE TRUFA**

Mezclar 4 cucharadas de mostaza, 8 cucharadas de vinagre, 6 cucharadas de aceite y 8 cucharadas de jugo de trufa.

Batir para mezclar.

Añadir 4 trufas picadas.

### **SALSA DE VIRUTAS DE NARANJA**

200 cc de agua

3 cucharadas de azúcar

3 pieles de naranja en juliana.

Cocer 10'.



### **SALSA DE YOGUR**

1 ajo machacado

1 yogur

Paprika

Pimienta

Mezclar.

### **SALSA DE YOGUR**

Yogur

Aceite

Sal

Limón

Unas gotas de salsa Tabasco

Cebollino

### **SALSA DE YOGUR**

1 yogur

Pimienta

Tabasco

Sal

Curry

Cebollino picado

Si queda espesa, añadir leche.

### **SALSA JOCKEY**

Medio litro de mayonesa

Un cuarto de litro de tarta líquida

1 frasco de salsa Ketchup

1 dl de zumo de naranja

Sal

Pimienta

Azúcar

Mezclar todo en batidora y sazonarlo con sal

### **SALSA PARA ENSALADA DE PATATAS**

Batir en batidora 1 pimiento verde, 2 pepinillos, 2 cucharadas de mayonesa, 1 cucharadita de mostaza, perejil, unas gotas de limón, aceite, sal y pimienta.

### **SALSA PARA BIZCOCHOS**

Se cuecen los corazones y las pieles de 3 manzanas, con 4 cucharadas de miel, 4 cucharadas de mantequilla, un cuarto de vino blanco seco y 4 cucharadas de licor de manzana.

Colar y en caliente añadir mantequilla y miel.

Batir hasta que quede cremoso.

### **SALSA PARA CARNE**

Fundir en un cazo, 200 g de azúcar moreno, añadir 300 ml de cerveza negra, 100 ml de caldo, 1 cucharada de miel, ralladura de corteza de media naranja, 1 cucharada de vinagre de Módena y 1 cucharada de mostaza "antigua".

Reducir a la mitad, a fuego lento.

Salpimentar y pasar por el chino.

### **SALSA PARA CARNES**

Ketchup, Perrins, anchoas y perejil.

### **SALSA PARA CARNE ARGENTINA**

Perejil, ajos, hierbas de Provenza y guindilla, todo picado.

Mezclarlo con aceite, vinagre y sal.

Dejar en reposo de un día para otro.

### **SALSA PARA CRUDITÉS**

1 yogur

1 cucharada de mostaza

2 cucharadas de vinagre

Cebolla picada fina

### **SALSA PARA ENSALADA**

Ensalada con pechugas de pollo, trozos de parmesano, manzana y anchoa.

Poner mayonesa, 2 anchoas, 1 trozo de parmesano, gotas de limón, aceite y pimienta.

Pasar por la batidora.

### **SALSA PARA PASTA**

Majar 2 dientes de ajo, 100 g de piñones, albahaca, perejil, añadir queso Quark, sal y aceite.

### **SALSA PARA PASTA**

Sofreír en aceite 1 cebolla y 1 ajo picado.

Añadir 2 anchoas sin sal y aplastar.

Añadir aceitunas blancas y negras cortadas y alcaparras y dar unas vueltas.

Añadir guindilla, después tomate tamizado y cocer 25'.

Mezclar con la pasta ya hervida y escurrida.

### **SALSA PARA PASTA**

1 cucharada de mostaza

1 cucharada de crema de leche

1 yema de huevo

Queso parmesano rallado

Mezclar todo, verter sobre la pasta y gratinar.

### **SALSA PARA MAGRETS**

Reducir 1 vaso de vino rancio.

Añadir 1 vaso de caldo.

Añadir 100 g de avellanas picadas.

Cocer y emulsionar.

### **SALSA PARA NARANJAS**

Cortar las naranjas a gajos o a rodajas.

Poner en bandeja y napar con la salsa y granos de granada.

Para la salsa, disolver en 8 cucharadas de granadina, 4 cucharadas de azúcar y 4 de agua.

Antes, hervir la pulpa de 1 naranja cortada a tiras (sin nada de la parte blanca), con agua y sal, 15'.

Ecurrir y añadir a la granadina.

Cocer 10'.

Napar las naranjas.

### **SALSA para varios**

Picar 1 cebolla, 2 cucharadas de alcaparras, 4 pepinillos y perejil.

Mezclar con 2 yogures, 8 cucharadas de mayonesa, 1 cucharada de salsa Perrins, 2 cucharadas de aceite, sal y pimienta.

### **SALSA PARA XATONADA**

**Machacar en mortero: ajo, almendras, pulpa de ñora, 1 yema de huevo y sal.**

**Al acabar, ir añadiéndole aceite y removiendo, con la mano de mortero, para que ligue.**

### **SALSA VELOUTÉ**

Se hace con mantequilla, harina y caldo (de verduras, pescados o pollo).

Al final se le añade crema de leche.

### **SALSA VELOUTÉ DE SETAS**

Poner en remojo setas secas.

Hacer una velouté con agua, setas y leche.

Al final, poner setas cortadas pequeñas



En el aperitivo otra salsa tradicional, una vinagreta con pimentón, para aderezar los berberechos de lata

### **SALSA VINAGRETA DE AJOS Y FINAS HIERBAS**

Medio litro de aceite

2 ajos

1 cucharada de perejil

Media cucharadita de albahaca

Media cucharadita de orégano

Media cucharadita de tomillo

Media cucharadita de sal

Media cucharadita de pimienta

5 cucharadas de vinagre

Mezclar todo con batidora, añadir el aceite y lentamente el vinagre.

### **SALSA VINAGRETA DULCE**

8 cucharadas de aceite

3 cucharadas de vinagre

1 cucharada de miel

1 cucharada de mostaza "antigua"

Sal

Mezclar la miel con el vinagre y la mostaza y añadir el aceite batiendo.



Para mi gusto, el mejor pimentón es el ahumado, de la comarca de la Vera (DOP), en Extremadura





Una salsa inglesa, pero ya clásica internacional



**Otra salsa inglesa, ahora también clásica internacional**



Una especie asiática, ahora ya de la cocina del Mundo



Otra salsa asiática clásica, el chutney



**Leche de coco**