



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 20 – JULIO DE 2009

“EL MUNDO DE LAS SALSAS 1”

AUTORÍA DAVID BLANCO SOTO
TEMÁTICA SALSAS
ETAPA CGM DE COCINA Y PASTERÍA, CGS DE RESTAURACIÓN

Resumen

En este sector tan importante como es el de la restauración, se necesitan multitud de conocimientos para demostrar la valía y el buen hacer del profesional. Cada día nos enfrentamos a un cúmulo de obstáculos que la mayoría logra sortear, para ello, necesitamos tener el mayor conocimiento posible sobre la rama en la que estamos trabajando; con lo cual, el futuro presente en este sector depende en gran medida del aprendizaje de las nuevas generaciones, en el que se incluyen muchísimos factores que intervienen en el, como por ejemplo las salsas.

Palabras clave

Salsas
Básicas
Derivadas
Grandes
Pequeñas
Relevancia

1. INTRODUCCIÓN

El aprendizaje de las salsas es muy complejo, ya que cada día se realizan avances que dejan a las salsas originales un papel obsoleto. Aun así ejerciendo el trabajo como cocinero, todo profesional debe conocer todas las salsas, ya que en la mayoría de empresas guardan respeto por estas y las siguen usando en su cocina, ya sean como 5ª gama (ya preparadas), o con su base ya preparada por otro fabricante.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

La buena cocina sigue realizando sus fondos básicos para elaborar sus propias salsas. Su sabor se verá reflejado en su elaboración, nunca será igual un alimento de 5ª gama que uno preparado fresco y con elementos naturales en una cocina.

Para realizar una buena enseñanza, como docentes debemos preocuparnos en dejar bien claro lo que significa el origen de las salsas, ya que si un establecimiento se ve afectado por una falta del proveedor de las salsas de 5ª gama, el cocinero será capaz de elaborarla sin ningún problema.

2. DEFINICIÓN

Nos referimos a salsas cuando son líquidos espesados o ligados, cuya función es realzar el sabor de un plato o alimento, pudiendo ablandarlo o hacerlo de más fácil digestión. Deriva del latín salsa, salada, de *sallere (salar) que a su vez deriva de sal.*

Existen dos clases de salsas: las que forman parte del plato, y las que son independientes pero concordantes con elemento o elementos de un plato. En este artículo haré referencia de las independientes.

Voy a dividir las en dos grupos que a su vez tendrán salsas derivadas según el producto y la elaboración que realicemos, pero siempre junto a esas salsas llamadas básicas. Los dos grupos son grandes salsas básicas y pequeñas salsas básicas.

Las grandes salsas básicas son aquellas que tienen una mayor importancia por usarse un mayor número de veces, son: española, bechamel, veloute y tomate.

Las pequeñas salsas básicas se elaboran con mayor rapidez, son emulsionadas, o sea espesadas por una emulsión de su grasa, no por acción de una ligazón harinosa, son: mahonesa, holandesa, bearnesa y vinagreta.

3. GRANDES SALSAS BÁSICAS

3.1. Española

Salsa oscura, caliente, ligada y espesa. Su origen fue ejercido por cocineros españoles que acompañaron a la emperatriz francesa de origen español (Eugenia de Montijo). En la cocina francesa se le denomina como Demi-glace, que es una salsa española perfeccionada. La palabra Demi-glace significa media glasa o medio extracto.

Su composición es de diez litros de fondo oscuro de ternera y/o vaca, 1,25 Kg. de mantequilla y 1,25 Kg. de harina tostada. También se puede incluir restos de carne de caza para la aplicación a estos platos. El elemento de ligazón puede llevar 1kg. De harina tostada, 100g de fécula de patata o maíz y 1,25L de vino para disolver la fécula y la harina.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

Se elabora un roux oscuro (mantequilla y harina tostada oscura), y se le añade fondo oscuro hirviendo, disolviendo la roux y cociendo a fuego medio, colar y dejar enfriar. Esta elaboración puede variar, empleando otro elemento de ligazón como harina o fécula, y vino, realizando el mismo proceso anterior.

Se conservará de 6 a 8 días en frío. Podremos aplicarla para la confección de salsas derivadas, casi nunca se emplea tal cual, por eso no va sazonada y se elabora bastante espesa.

3.2. Bechamel

Su nombre proviene de un título nobiliario francés, y su composición básica es roux blanco, leche, nuez moscada, sal, y pimienta blanca. Según para lo que se use, sus cantidades serán variables, así mismo lo más común es elaborarla a 80g de mantequilla, 80g de harina, 1L de leche, y sus condimentos (sal, pimienta blanca y nuez moscada). Si su elaboración fuese identificada con una masa para croquetas or ejemplo, su espesor será mayor 120g x 120g x 1L. Si su elaboración sirviese como elemento de un plato principal como pasta, se elaborará más suave, 60g x 60g x 1L.

Para su elaboración derretimos la mantequilla y mezclamos con la harina sin dejar que tome color, añadir la cantidad de leche poco a poco para que no forme grumos y condimentar, dejando cocer unos minutos para que termine de espesar por efecto del roux.

Para que esta salsa sea perfecta debe ser blanca completamente sin dejar que se agarre al saute. Usaremos para esta salsa la harina fuerte. Se puede conservar durante 2 días aproximadamente aunque se suele hacer para usarla al momento.

Sirve para elaborar salsas derivadas, o como ella misma, usándola mayormente en platos de pasta, huevos y hortalizas, y para la confección de croquetas y cromesquis.

3.3. Veloute

Parecida a la bechamel. Su traducción es aterciopelada, suave.

Se compone de un roux de 100g x 100g, sal y pimienta blanca, y 1L de fondo blanco, fumet o caldo de verduras según sea el plato al que acompañe. Estos líquidos usados para la confección de una veloute, serán totalmente blancos.

Su elaboración es la fusión de un roux blanco con el caldo hirviendo, realizándolo igual que en la bechamel.

Su color vendrá marcado por la clase de fondo, fumet, o caldo añadido, evitando la reducción de estos. Se podrá conservar de 5 a 6 días en frío en recipientes de material inalterable.

Se podrá usar como salsa en si misma o como base para sus salsas derivadas que veremos posteriormente.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

3.4. Tomate

Su nombre abarca varios tipos de salsas que usan como elemento principal el tomate maduro.

Existen dos tipos de salsa de tomate:

- a) A la española: Tomate (maduro natural, o enlatado), harina, pimentón, ajo, cebolla, laurel, azúcar, sal y aceite de oliva.
- b) A la francesa: Tomates (maduro natural, o enlatado), harina, ajo, cebolla, zanahoria, azúcar, sal, mantequilla, tocino, y ramillete de hierbas aromáticas (bouquet garnie).

Como podemos comprobar, la diferencia es, que a la española se le pone pimentón, laurel y aceite de oliva; y a la francesa se le pone zanahoria, mantequilla, tocino y bouquet garnie.

Actualmente en cada cocina se elabora de una forma pero normalmente se realiza una mezcla entre los dos tipos según el gusto del jefe de cocina.

Su elaboración se realiza fondeando las verduras, sazonando y añadiendo la harina, añadiendo por último los tomates (normalmente escaldados), y dejando cocer durante varios minutos. Posteriormente se pasa por un colador chino.

Existen cocinas en las que se añade fondo blanco.

Su color debe ser un rojo intenso, obteniéndose de los tomates bien maduros y rojos, y en algunos casos añadiéndose pimentón dulce o colorantes. Su espesor se verá marcado por la cantidad de harina añadida. Se conserva durante cuatro o cinco días en frío y en recipiente de material inalterable. Esta salsa podríamos aplicarla como salsa en sí misma, o como base de unas salsas derivadas que veremos posteriormente, pudiendo servir como fondo auxiliar para sopas y pastas.

4. PEQUEÑAS SALSAS BÁSICAS

4.1. Mahonesa

Su origen proviene de la visita del cardenal Richelieu a la isla de Mahón, la cual estaba en poder de Francia, y al regreso su cocinero dio a conocer esta salsa, que la llamó de esta manera por su procedencia.

Su composición básica es un litro de aceite (de girasol, o mezclado con oliva), 4 yemas de huevo (actualmente se usa el huevo entero), vinagre o zumo de limón (opcional), sal, y agua o caldo (opcional).

Su elaboración es muy sencilla, Se mezclan los huevos y el vinagre o zumo de limón, y se incorpora poco a poco el aceite, emulsionando con ello la salsa. Si se quisiera añadir agua o caldo se haría al final.

La clase de huevos influirá en el color de la salsa, según sea el amarillo de su yema.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

Es una salsa muy espesa, por eso se debe aligerar un poco a la hora de servirla. Su sabor viene marcado por la dosificación de yemas y por la calidad del aceite.

Se debe conservar en frío. Sirve para elaborar salsas derivadas o como salsa en sí misma, para cubrir un alimento en el plato o como elemento mejorante de un plato.

Actualmente esta prohibido elaborar esta salsa con huevo fresco, según la normativa regulada en la legislación alimentaria española. Se debe usar un preparado de huevo pasteurizado (huevo envasado), o elaborarla con leche que sustituirá al huevo, evitando así la posible infección por salmonella.

4.2. Holandesa

Su composición básica es mantequilla (1kg), 8 yemas de huevo, dos cucharadas de zumo de limón, sal y pimienta blanca molida. Puede añadirse un poco de agua del propio baño maría donde se esta realizando.

Puede elaborarse de tres maneras:

a) Montando las yemas al baño maría con el limón y un poco de agua caliente pero no hirviendo, se añade fuera del baño maría, poco a poco la mantequilla clarificada previamente para tomar solo la parte de la grasa, dejando el suero en el fondo y batiendo con la varilla para ir emulsionando la salsa en caliente, debemos tener mucho cuidado de que no se caliente demasiado la salsa o se cortará. El agua del baño maría nunca debe hervir.

b) Montando las yemas al baño maría con el zumo de limón, y sin retirar del calor, se va echando la mantequilla blanda pero sólida, en trozos pequeños, dejando espesar la salsa antes de añadir la siguiente porción. Se sazona y se mantiene en lugar templado.

c) A las yemas montadas al calor con el zumo de limón, se le añade fuera del fuego, la mantequilla sin clarificar, incorporándola poco a poco mientras se bate con la varilla intensamente, se sazona y se mantiene en lugar templado.

El color debe ser amarillo fuerte y será más espesa cuanto menos agua se añada. El sabor de esta salsa será más intenso cuando el sabor esta más concentrado por la eliminación de líquidos en su elaboración, y cuando la mantequilla tiene menos humedad (clarificada). La temperatura no debe sobrepasar los 60°C para que nos se corte.

Esta salsa se elabora diariamente, no se debe conservar. Sirve como salsa en sí misma o como base para salsas derivadas.

4.3. Bearnesa



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 20 – JULIO DE 2009

Su nombre viene dotado por la referencia hacia el territorio francés llamado “El Bearn”.

Su composición básica es de 1dl de vinagre de estragón, dos chalotas picadas, ocho yemas, 1kg de mantequilla, sal y pimienta blanca. El vinagre de estragón se puede sustituir por vinagre normal y estragón picado.

Se elabora partiendo de una reducción del vinagre de estragón junto a la chalota picada, añadiendo una cucharada de agua fría y las yemas. Comenzamos a batir con la varilla en el baño maría, añadiendo poco a poco la mantequilla clarificada. Añadir sal y pimienta y mantener en lugar templado, nunca a más de 55°C.

Al igual que la salsa holandesa, la bearnesa se elabora diariamente.

Debe resultar muy consistente, por ello es aconsejable la purificación de la mantequilla.

El buen resultado es obtenido por la calidad de la reducción del vinagre, calidad de la mantequilla y la pimienta recién molida.

Servirá como salsa en sí misma y como base para salsas derivadas.

4.4. Vinagreta

Esta salsa incluye en sus componentes tres partes de aceite por una de vinagre de vino.

Sus ingredientes son 3 Partes de aceite de oliva, 1 parte de vinagre de vino, sal, pimienta, mostaza, huevo duro, cebolla, pepinillo, ajo y perejil.

Aunque actualmente la variedad de vinagretas es diversa, cada cocinero la realiza de una manera diferente pero lo único que no podrán olvidar es el vinagre, aceite de oliva, sal y pimienta, a partir de ahí algunos le ponen mostaza, otros ajos, otros pepinillos, y así según el gusto o el plato que vayamos a realizar.

Se conservará al frío de tres a cuatro días aunque puede llegar a un mes a temperatura fresca.

5. SALSAS DERIVADAS

Las salsas básicas las voy a explicar mediante un esquema para que se entienda mejor y se aprendan más fácilmente.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

GRANDES SALSAS BÁSICAS	SALSAS DERIVADAS
<p style="text-align: center;">SALSA ESPAÑOLA</p> <p>Fondo oscuro + roux oscuro</p>	<ul style="list-style-type: none"> *Perigeux: Oporto+española+trufa *Perigourdine: Perigeux+puré de foie-grass *Bordalesa: Vinotinto+Chalota+mantequilla+tuétano+española *Oporto o Madeira: oporto+española *Charcutera: española+cebolla+mantequilla+vinoblanco+pepinillos *Robert: charcutera sin pepinillos *Diabla: española+chalota+mantequilla+vino blanco+cayena
<p style="text-align: center;">VELOUTE</p> <p>Fondo blanco, fumet o caldo + roux blanco</p>	<ul style="list-style-type: none"> *Suprema o salsa alemana: Veloute+nata+mantequilla *Aurora: Veloute+pure de tomate+mantequilla *Bercy: Veloute de pescado+vino blanco + chalota + mantequilla + zumo de limón *Vino blanco: 1/2 veloute+1/2 holandesa+vino blanco *Chaud froid: Veloute+gelatina *Cardenal: veloute de pescado+salpicón de bogavante
<p style="text-align: center;">BECHAMEL</p> <p>Leche + roux blanco</p>	<ul style="list-style-type: none"> *Crema: Bechamel+nata+zumo de limón *Mornay: Bechamel+queso+yemas *Cardinal: Bechamel+fumet+trufa+nata+mantequilla+cangrejos+cayena *Soubisse: Bechamel+cebolla *Villarroy: Bechamel+yema de huevo



ISSN 1988-6047

DEP. LEGAL: GR 2922/2007

Nº 20 – JULIO DE 2009

<p>TOMATE Tomates+hortalizas+aceite</p>	<p>*Italiana: Tomate+champiñon+cebolla+jamón+vino+española *Provenzal: Tomate+perejil+ajo+laurel *Boloñesa: Tomate+carne picada ternera+vino blanco</p>
<p>PEQUEÑAS SALSAS BÁSICAS</p>	<p>SALSAS DERIVADAS</p>
<p>Mahonesa Yemas + aceite + sal</p>	<p>*Chantilly: Mahonesa+nata montada *Remolada:Mahonesa+pepinillos+alcaparras+anchoa+perejil picado *Tártara:Mahonesa+cebolla+alcaparra+pepinillo+huevo duro+perejil. *Rosa: Mahonesa+Ketchup+z.naranja+nata+tabasco+pimienta *Andaluza: Mahonesa+puré de tomate+daditos pimiento rojo *Vicent: Mahonesa+extracto de clorofila. *Encolada: Mahonesa+gelatina</p>
<p>Bearnesa Yemas+mantequilla+reducción de vinagre+estragón</p>	<p>*Chorón: Bearnesa+puré de tomate *Fayot o Valois: Bearnesa+glace de carne *Tyrolienne: Hecha con aceite sobre base de tomate concentrado</p>
<p>Holandesa Yemas+mantequilla</p>	<p>*Muselina: Holandesa+nata *Maltesa: Holandesa+zumo y piel de naranja sanguina</p>
<p>Vinagreta Aceite+vinagre</p>	<p>*Ravigote: Aceite+vinagre+perejil+perifollo+cebolla+alcaparras</p>



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

6. RESUMEN

He aquí las salsas más importantes y originales intercaladas entre la cocina española y francesa.. Con ello podemos comprobar, como debe realizarse un trabajo bien hecho en el área de cocina, con las pautas a seguir para elaborar unas salsas en óptimas condiciones. Como vemos, en este artículo propongo dividir las salsas en básicas y derivadas, subdividiéndose las primeras entre grandes y pequeñas según sea su uso en la cocina. Existen multitud de salsas con origen español y nombre propio, referente a cada zona o lugar de nuestro país, haré referencia de ello en otro artículo, ya que la diversidad en número haría confundir a las de este. El aprendizaje de estas salsas harán que llevemos un buen ritmo de trabajo, porque siempre sabremos con que acompañar un plato nuevo según sea su sabor característico

7. BIBLIOGRAFIA

- Almendariz, J.L. (2005). *Procesos de cocina*. Madrid: Editorial Paraninfo.
- Grüner, H. (2005). *Procesos de cocina*. Madrid: Editorial Akal.

Autoría

- David Blanco Soto
- Torremolinos, Málaga
- E-mail: Gokurruquillo@hotmail.com