



¡SALSA!
ROMAIN FORNELL



A la venta el 10 de enero de 2024

¡SALSA!

ROMAIN FORNELL

Fotografías de Marti Sans



Fáciles de elaborar, versátiles y sabrosas, las salsas son un imprescindible en la cocina. En esta obra, el chef Romain Fornell (francés, por más señas...) ofrece la mejor selección de recetas de salsas que nos ayudarán a enriquecer y a dar un toque especial a todo tipo de platos. Todo un mundo de salsas únicas, clásicas, contemporáneas y sorprendentes, cada una con su propio carácter y aroma para sumergirte en un mundo de sabores y vivir una de las experiencias culinarias de tu vida.

Más de 80 recetas de caldos, jugos y salsas base, al mortero, típicas francesas, emulsionadas en caliente, en frío y hasta dulces, para tener siempre listas fácilmente. Explicadas con todo detalle, paso a paso y con consejos y propuestas maestras, este libro se convierte en el mejor aliado de un chef o de cualquier cocinero amateur o profesional. Todo un mundo de sabores y aromas para vivir una de las experiencias culinarias de tu vida.



Curri rojo

El curri rojo es una mezcla picante de especias típica de la cocina tailandesa que sirve de base para multitud de preparaciones. Una cucharadita basta para realzar el sabor y añadir un toque exótico y picante a cualquier sopa, salsa o jugo, y convertirlos en una experiencia culinaria única.

INGREDIENTES

- 8 hojas de lima kaffir
- 6 tallos de citronella
- 12 g de galanga (jengibre azul)
- 16 g de cúrcuma fresca
- 16 g de cilantro en grano
- 60 g de pimiento rojo seco 12 g de pimienta blanca
- Sal



ELABORACIÓN

- 1 – Remoja los pimientos secos en agua caliente durante 30 minutos, escúrrelos y pícalos finos.
- 2 – Tuesta en una sartén en seco la cúrcuma, el cilantro en grano y la pimienta durante 3 minutos. A continuación, machácalos en el mortero hasta obtener un polvo fino.
- 3 – Añade al mortero los pimientos y maja. Incorpora las hojas de lima, desechando el tallo central, los tallos de citronela y la galanga rayada.
- 4 – Trabaja hasta obtener una masa consistente.

Bechamel

Esta salsa típica francesa, cuyo origen se remonta al siglo XVII, es ideal para gratinar, pero también se usa como base de otras recetas, por ejemplo, en las croquetas. Puedes hacer que esta salsa sea más o menos espesa variando la proporción de harina y mantequilla.

INGREDIENTES

30 g de harina
30 g de mantequilla
500 g de leche entera
Sal
Pimienta negra
Nuez moscada



Elaboración

1 – Funde la mantequilla en una cazuela a fuego suave y añade la harina. Cocínala sin dejar de remover, para evitar que se queme, hasta que adquiera un color tostado.

2 – Calienta la leche e incorpora poco a poco removiendo constantemente con una varilla manual para evitar cualquier grumo.

3 – Cocina la salsa a fuego suave durante unos 10 minutos, hasta que adquiera la consistencia deseada.

4 – Raya un poco de nuez moscada y salpimienta al gusto.

Glosario

Algunos términos referidos a determinadas técnicas culinarias que explicamos a continuación:

Al baño María

Cocinar los alimentos en un recipiente que está, a su vez, dentro de otro más grande y que contiene agua caliente. Este proceso hace que el calor se distribuya de forma suave y uniforme, lo que evita que los productos se cocinen demasiado rápido o se quemen. Se emplea a menudo para derretir chocolate, preparar salsas delicadas o cocinar alimentos de forma uniforme.

Blanquear

Sumergir un alimento en agua hirviendo durante unos segundos y enfriar inmediatamente en agua fría. Esta técnica se usa a veces para variar las propiedades o el sabor de un alimento. Por ejemplo, en el caso de los ajos, blanquearlos elimina su amargor y suaviza su aroma para que resulte más agradable al paladar.

Brunoise

Cortar los alimentos en cubitos muy pequeños y uniformes. Para lograrlo hay que hacer primero láminas delgadas, luego tiras finas y finalmente cubos del mismo tamaño. Sirve para agregar textura y presentación en sopas, salsas, guarniciones y ensaladas.

Desespumar

Retirar con una cuchara o espumadera la espuma y otras impurezas que flotan en la superficie de un líquido mientras se cocina para obtener una preparación más limpia y de mejor calidad.

Desglasar

Agregar líquido a una sartén o cacerola caliente después de cocinar carne, aves o pescado para ayudar a desprender los jugos y residuos pegados en el fondo y crear una salsa o jugo más sabroso.



Emulsionar

Mezclar con varillas o batidora dos líquidos que no se mezclan fácilmente, por ejemplo, aceite y agua. Para lograrlo es necesaria la presencia de un agente emulsionante —a menudo la lecitina de la yema de huevo— para estabilizar la mezcla. Esta técnica es habitual en salsas, aderezos y aliños para lograr una mezcla uniforme y estable.

Escaldar

Sumergir unos minutos un alimento en agua hirviendo y luego transferirlo rápidamente a agua fría para detener la cocción. Se utiliza para ablandar la textura o desprender la piel de ingredientes como tomates o almendras.

Flambear

Rociar un líquido alcohólico sobre un plato caliente y prenderle fuego para crear una llama momentánea. Esta técnica aporta sabor y aroma, y carameliza los azúcares presentes en los ingredientes.

Mantequilla a punto de pomada

Mantequilla a temperatura ambiente, lo que le confiere una consistencia suave y maleable, similar a la de la pomada. Este punto es ideal para que se mezcle fácilmente con otros ingredientes en recetas de salsas y repostería.

Mantequilla clarificada

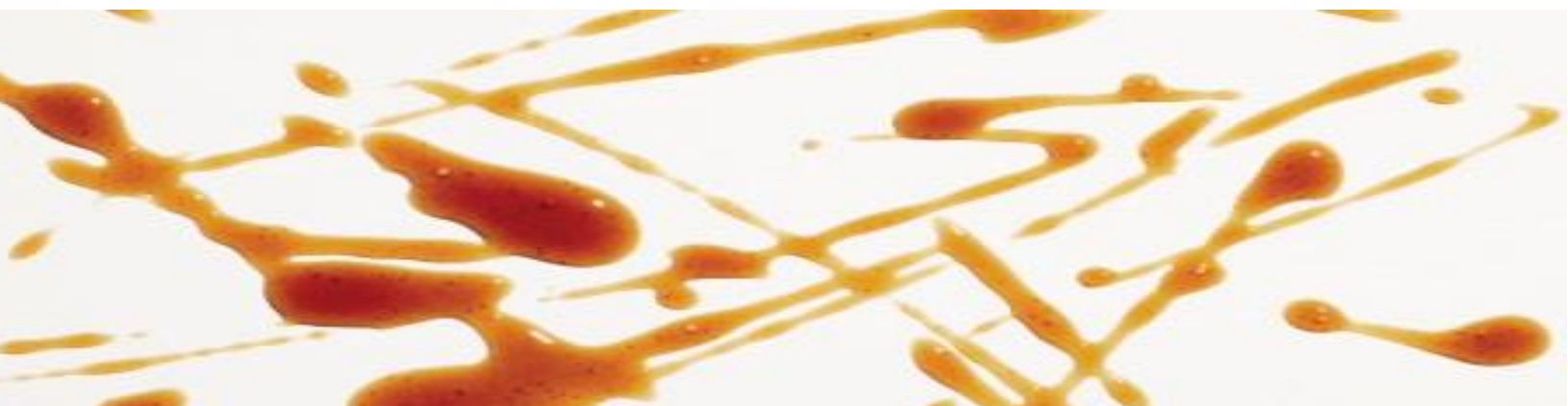
Mantequilla a la que se han eliminado las impurezas y la grasa láctea sólida para conservar solo la grasa pura. Su punto de humeo es más alto que el de la mantequilla normal, por lo que se usa a menudo para saltear y freír a altas temperaturas. Se puede comprar en supermercados (a menudo bajo la denominación «ghee»), pero también se puede realizar en casa. Para ello, derrite la mantequilla en una sartén a fuego medio hasta que se forme una capa de espuma, retira del fuego, quita la espuma con una cuchara, cuela la mantequilla derretida con una estameña, desecha la parte sólida y deja enfriar el líquido hasta que solidifique.

Reducir

Calentar una preparación a fuego medio-alto para evaporar el líquido. Este proceso sirve para concentrar el sabor y espesar la textura.

Rehogar

Cocinar alimentos en un poco de grasa a fuego medio-alto hasta que se doren ligeramente. Este proceso realza el sabor y suaviza la textura de los productos sin cocinarlos del todo.



ÍNDICE

Caldos, jugos y salsas base

Caldo blanco de gallina
 Fumet de pescado blanco
 Jugo de bogavante à la presse
 Jugo de ternera
 Jugo de costillas
 Jugo de pescado
 Jugo de pichón à la presse
 Jugo de pollo
 Jugo de setas
 Jugo de verdura asada
 Salsa bullabesa
 Salsa verde
 Suquet

Salsas al mortero

Curri rojo
 Curri verde
 Mojo rojo con almendra
 Mojo rojo tradicional
 Mojo verde
 Salsa alioli
 Salsa gribiche
 Salsa pistou
 Salsa ravigote
 Salsa romesco

Salsas típicas francesas

Salsa americana
 Salsa bordelesa
 Salsa de pato à la presse
 Salsa de steak a la pimienta negra
 Salsa del Café de París
 Salsa poivrade

Salsas emulsionadas en caliente

Beurre blanc de amontillado
Beurre blanc de cítricos
Beurre blanc de limón y ajo
Beurre blanc de xarel·lo
 Salsa bearnesa
 Salsa choron
 Salsa holandesa
 Salsa *paloise*

Salsas emulsionadas en frío

Escabeche de azafrán
 Lactonesa de perejil
 Mayonesa
 Mayonesa de estragón
 Mayonesa de plancton
 Mostaza casera
 Salsa *Matsuhisa*
 Salsa *miso*
 Salsa rodaballo
 Salsa tártara
 Vinagreta de Jerez
 Vinagreta de mostaza de Dijon
 Vinagreta de soja y jengibre
 Vinagreta de yuzu
 Vinagreta ligera de yogur con eneldo

Salsas para tener siempre en la nevera

Kétchup
 Salsa agridulce
 Salsa *all i pebre*
 Salsa andaluza
 Salsa barbacoa
 Salsa bechamel
 Salsa boloñesa
 Salsa brava
 Salsa César
 Salsa chimichurri
 Salsa de almendras
 Salsa de Cabrales
 Salsa de *ceps*
 Salsa de chorizo y parmesano
 Salsa de pollo de Bresse con nata
 Salsa de tomate
 Salsa de vieira
 Salsa entrecot
 Salsa huancaína
 Salsa *labneh*
 Salsa *madiran*
 Salsa picante Carolina
 Salsa Tom Yum Costes
 Salsa vizcaína

Salsas dulces

Coulis de chocolate

Escabeche de fresa y tomillo

Jugo de fresa con apio y menta

Salsa de albahaca

Salsa de avellanas y canela

Salsa de caramelo salado

Salsa de mandarina

Salsa de ruibarbo y frambuesa

Salsa de yogur griego 196

Salsa de fresas silvestres

Praliné de vainilla y limón

Praliné de pistacho



El autor: Romain Fornell



Romain Fornell (Toulouse, Francia, 1976) ingresó en 1994 en la prestigiosa Escuela de Hostelería de Toulouse donde fue elegido el Mejor Cocinero Joven de Midi Pyrénées. En el año 2000 abrió el restaurante Chaldette, en la Lozère, donde dio a conocer su potencial creativo y por el que obtuvo en 2001 su primera estrella Michelin convirtiéndose con solo 22 años en el cocinero más joven en conseguirla. Desde 2002 reside en Barcelona, donde está al frente del restaurante Diana del Hotel Ritz (actualmente Palace).

En 2005 Caelis fue galardonado con una estrella Michelin, y en 2006 obtuvo el Premio al Restaurante del Año otorgado por la Academia Catalana de Gastronomía. En marzo de 2018 es reconocido como Mejor Chef en los European Hotel Awards, y en octubre del mismo año el restaurante Caelis es galardonado como *La Meilleure Table Internationale* según los Trophées de la Gastronomie.

FICHA TÉCNICA

¡SALSA!

Autor: Romain Fornell

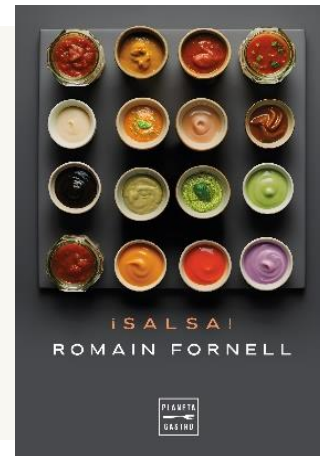
Editorial: Planeta Gastro

Formato: 16 cm x 24 cm

Cartoné

PVP c/IVA: 35,95 €

A la venta el 10 de enero de 2024



Para más información a prensa y entrevistas con el autor:

Lola Escudero

Directora de Comunicación Planeta Gastro

Tel: 619 212 722 // lescudero@planeta.es

www.planetadelibros.com

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

FUMET DE PESCADO BLANCO

Ingredientes
1 kg de copinas de pescado / 250 g de cebolla / 100 g de puerro / 120 g de hinojo
5 dientes de ajo / 1,5 l de agua



Elaboración

- 1.- Trocea en tres partes las copinas y máchacalas durante 30 minutos en un baño de agua con hielo y sal (en una proporción de 75 g por cada litro) para desangrarlas.
- 2.- A continuación, ponlas en una cazuela y cóbralas con agua. Llévalas a ebullición y desespuma para eliminar las impurezas.
- 3.- Mézclalo tanto; limpia, pela y corta las verduras en trozos grandes.
- 4.- Incorpora las verduras a la cazuela, tapa el fuego y cocina a fuego medio-bajo durante 25 minutos. Cuela finalmente.



Este fumet es similar al jugo de pescado, pero su sabor es mucho más intenso y concentrado.

Es una base ideal para todo tipo de guisos y arroces de pescado.

18

SALSA AMERICANA

Ingredientes
300 g de cabezas de bogavante azul / 180 g de chalotas / 300 g de tomates / 60 g de manteca
30 g de perejil picado / 1,5 l de nata líquida 35 % de materia grasa / 120 g de vino blanco
150 g de brandy Pardalou Superior 15 / Laurel / Sal y pimienta



Elaboración

- 1.- Pasa los bogavantes en agua hirviendo con abundante sal y unas hojas de laurel durante unos 5 minutos. Cuando estén listos, líalos y reserva su carne para otras elaboraciones.
- 2.- Tuesta las cabezas cocinadas de los bogavantes con la manteca en una cazuela hasta que tengan un carameloizado homogéneo. Retíralas y reserva.
- 3.- En la misma cazuela reboga 10 minutos los dientes de ajo y las chalotas cortadas toscamente.
- 4.- A continuación, incorpora los tomates cortados a cuartos y cóctalos a fuego medio hasta que se evapore toda su agua.
- 5.- Añade de nuevo las cabezas de bogavante y machácalas con una mano de mortero dentro de la cazuela junto con las verduras. Salpimentas y cocina a fuego medio unos 10 minutos más.
- 6.- Añade el vino y el brandy y deja que se evapore el alcohol. A continuación, cúbrela con la nata y cóctalo todo durante 30 minutos a fuego suave.
- 7.- Cuela la salsa y rebócala al gusto. Antes de servir, cede unas hojas de perejil picado.



La carne del bogavante ya cocinada se puede congelar en un recipiente hermético.

Esta salsa es ideal para acompañar platos de pasta y mariscos.

67