

VADEMĒCUM DE LAS SALSAS

J.M. DARÓ

11.^ª
EDICIÓN



+750
SALSAS

LIBROS CÚPULA



VADEMĒCUM DE LAS SALSAS

J.M. DARÓ

LIBROS CÚPULA

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías.

Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento. En **Grupo Planeta** agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor. Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Título original: Vademécum del salser
Traducción: M.ª Jesús Moreno, 2013
Diseño de la cubierta: Departamento de Arte y Diseño
Área Editorial Grupo Planeta

Nos hemos esforzado por confirmar y contactar con la fuente y/o el poseedor del copyright de cada foto y la editorial pide disculpas si se ha producido algún error no premeditado u omisión, en cuyo caso se corregirá en futuras ediciones de este libro.

Primera edición: abril de 2003
Sexta impresión: marzo de 2010
Segunda edición: abril de 2017
Primera edición en esta presentación: febrero de 2024

© Editorial Planeta, S. A., 2017
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-4067-3
Depósito Legal: B. 19.458-2023

Impreso por Huertas
Impreso en España - *Printed in Spain*



El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como **papel ecológico** y procede de bosques gestionados de manera **sostenible**.

CONTENIDO

Prólogo	9
Introducción	11
Prefacio	17
Índice y afinidades de salsas	19
Las salsas calientes	35
Las salsas frías	39
Las salsas adecuadas para cada guiso	41
Diccionario de verbos culinarios	69
Las recetas	109
Vocabulario Castellano - Francés	321
Hortalizas, hierbas y frutos usados en cocina	328
Pescados y crustáceos	332
Carnes de matadero, aves y caza mayor y menor	335
Apéndice. Salsas medievales	337
Bibliografía	349

ÍNDICE Y AFINIDADES DE SALSAS

ABENESA: acompaña toda clase de carne asada. P. 109.

ACEDERA: salsa fría que cubre pescado guisado al horno y ternera asada. P. 109.

ACEITE: inmejorable para los huevos duros, los espárragos hervidos y las ensaladas crudas. P. 109.

ACEITUNAS: para todo tipo de pasta de tamaño pequeño que deba ser gratinada, excepto espaguetis; también para carne. Véanse las variantes. P. 110.

ACHAR: condimento utilizado casi para todo: guisos, sopas, brasa, asados, estofados, etc. P. 111.

ACHARD: véase *Achar*.

ADOBOS: véase *Marinadas*.

AFRICANA: para carne en curso de cocción, especialmente aves. P. 111.

AGRAZ: condimento obsoleto que intervenía antiguamente en la mayoría de salsas y ligamentos. P. 112.

AGRIDULCE: acompaña las aves, y especialmente cerdo asado. P. 112.

AGUACATE: acompaña carne y aves, asadas o a la brasa. Se puede presentar caliente o fría. P. 113.

AJADA: las mismas aplicaciones que el *Ajiaceite*. P. 113.

AJÍ: véase *Chile*.

AJIACEITE: monumento culinario de los países latinos; apto para casi todo. P. 114.

AJO BLANCO: para acompañar pescado frito, a la brasa o hervido; huevo duro o legumbres. P. 115.

AJO GRANADO: acompaña todo tipo de pescado frito, a la brasa o hervido. P. 115.

AJOARRIERO: especialmente para platos de bacalao. P. 115.

ALBACETEÑA: para la cocción de pescado en cazuela, especialmente bacalao salado. P. 115.

ALBAHACA: acompaña carne roja y todo tipo de asados a la brasa, especialmente cordero y pollo. P. 115.

ALBERT: acompaña, en salsera aparte, aves y carne guisada. P. 116.

ALBIGENSE: acompaña, en salsera aparte, todo tipo de pescado; hervido, a la brasa o frito. P. 116.

ALBORONIA: tiene casi las mismas aplicaciones que el *Pisto manchego*. P. 116.

ALBUFERA: acompaña todo tipo de pescado y carne a la brasa. P. 116.

ALCAPARRAS: para pescado blanco y carne hervida, especialmente cordero. Inglesa. P. 117.

ALCAPARRAS Y ANCHOAS: napa (cubre) buey y otros tipos de carne a la brasa. P. 117.

ALCUZCUZ: condimento usado para acompañar todo tipo de sopas, típico

del Magreb. P. 117.

ALDEANA (o *Villageoise*): para todo tipo de carnes blancas y aves hervidas. P. 118.

ALEMANA: es una de las salsas madre de la que se derivan muchas otras. P. 118.

ALEMANA GRASA: P. 118.

ALEMANA MAGRA: P. 118.

ALGERIANA: salsa fría para acompañar el pescado, o los despojos de ternera hervidos. P. 118.

ALIÑO CRIOLLO: condimento criollo para mejorar sustancialmente estofados y guisos en general. P. 118.

ALLIOLI: véase *Ajiaceite*.

ALLIPEBRE: especialmente para guisar anguilas y otros tipos de pescado duro. P. 119.

ALLPI: ideal para mejillones al vapor y para todo tipo de conchas. P. 119.

ALMEJAS: se añade a los guisos de pescado a la cazuela, y napa las preparaciones hechas al horno, especialmente el lenguado. P. 120.

ALMENDRAS: para carne y pescado. Sólo es necesario cambiar el caldo de carne por el de pescado. P. 120.

ALMIRANTE: para cubrir (napar) pescados de grandes proporciones guisados al horno. P. 120.

ALMORAINA: acompaña, en salsera aparte, carne y pescado a la brasa. P. 120.

AMARILLA: en salsera aparte, acompaña pescado hervido o asado. P. 120.

AMATRICIANA: para todo tipo de pasta, especialmente espaguetis. P. 121.

AMERICANA: acompaña crustáceos, ensaladas crudas y legumbres cocidas. P. 121.

AMPURDANESA: para guisos de ternera y de cerdo. P. 121

ANANÁS: véase Piña Americana. P. 122.

ANASTASIA: salsa para cubrir pescado de agua dulce, especialmente guisado al horno. P. 122.

ANCHOADA: unta rebanadas de pan tostado y condimenta ensaladas crudas. P. 122.

ANCHOAS: para todo tipo de pescado guisado al *Caldo corto* y servido caliente. P. 122.

ANDALUZA: acompaña pescado hervido o a la brasa; también, carne ya guisada. P. 123.

ANIS: acompaña todo tipo de caza de pelo, asada o al asador. P. 123.

ANTIBOISE: acompaña pescado frito, a la brasa o escalfado (hervido). P. 123.

ANTIGUA: acompaña carne asada, especialmente liebre, conejo de bosque y cabrito. P. 124.

APIO: acompaña especialmente aves hervidas o a la brasa. P. 124.

ARÁNDANOS: para pato y oca asados, caza y carne estofada. P. 124.

ARCHIDUQUE: para napar (cubrir) lenguado, aves y huevos ya cocidos. P. 125.

ARETINA: para acabar la cocción de pescado que se está friendo. P. 125.

ARMORICANA: los mismos usos que la *Americana*. P. 125.

AROMÁTICA: acompaña todo tipo de pescado de carne blanca escalfado (hervido). P. 125.

ATERCIOPELADO (*Velouté*): es una de las bases para los guisos de pescado. P. 126.

AUDOISE: acompaña pescado frito, a la brasa y hervido, especialmente de agua dulce. P. 126.

AURORA: cubre (napa) pescado y carne, cambiando el husmo por caldo. P. 126.

AVELLANAS: para acabar preparaciones de pescado a la paella. P. 127.

AVELLANETA: acompaña pescado frito, especialmente el de agua dulce. P. 127.

AYUNO: para guisar anguilas, calamares y congrio. P. 127.

AZAFRÁN: sirve de fondo y color para

numerosos guisos; carne, pescado, legumbres, arroz, tripas, etc. P. 128.

BACHIC: para todo tipo de pescado escalfado (hervido), especialmente mejillones y conchas al vapor. P. 128.

BAGNA CALDA: acompaña o adorna hortalizas y legumbres frías. Italia. P. 128.

BANQUERA: acompaña y liga la garnición banquera, aves, timbales. P. 128.

BARBACOA: carne de todo tipo a la brasa, especialmente butifarras crudas. P. 129.

BÁRBARA: acompaña pescado escalfado y servido caliente; también, a la brasa. P. 129.

BASARABA: acompaña y cubre pescados de agua dulce, especialmente truchas. P. 129.

BASTARDA (o borde): acompaña y condimenta hortalizas, legumbres y pescado escalfados. P. 129.

BATELERA: acompaña y cubre pescados de agua dulce, especialmente carpa. P. 130.

BATIDA: condimenta todo tipo de ensaladas crudas. P. 130.

BÁVARA: acompaña y napa (cubre) pescado guisado. P. 130.

BAYONESA: acompaña carne y pescado a la brasa. Vasco-francesa. P. 131.

BEARNESA: para acompañar, en salsa aparte, carne y pescado a la brasa. P. 131.

BEAUHARNAIS: variante de la *Bearnesa*, con las mismas aplicaciones. P. 132.

BECHAMEL: véase *Besamel*. P. 132.

BELGA: para pescados y crustáceos a la brasa. Derivada de la mayonesa. P. 132.

BERBERÉ: muy picante, lo acompaña y condimenta todo. Etiópe. P. 132.

BERCY: acompaña pescado escalfado y cubre pescado al horno. P. 133.

BERROS: acompaña y cubre aves y cordero hervido. P. 133.

BESAMEL: es una salsa madre de la que

se derivan muchas otras. P. 134.

BIARROTE: para acompañar pescado frito, a la brasa y escalfado, servida en salsera aparte. P. 134.

BIRON (o byron): en salsera aparte, para todo tipo de carne asada. P. 134.

BISTEC: carne gruesa a la brasa, entrecot, solomillo, etc. P. 135

BLANCA: sirve de base para numerosas salsas derivadas. P. 135.

BOGAVANTE: los mismos usos que la langosta, mejorando la calidad. P. 135.

BOHEMIA: variante de la *Besamel*, sirve principalmente de acompañamiento de platos fríos, tanto de carne como de pescado, aves, huevos y también hortalizas y legumbres frías. P. 136.

BOLOÑESA: condimenta y adorna todo tipo de pasta hervida *al dente*, especialmente la de formato grueso. P. 136.

BONNEFOY: para aves y todo tipo de carnes. P. 136.

BORDELESA: preparaciones muy diversas: huevos, pescado, crustáceos, carne. P. 137.

BORGOÑONA: guiso hecho con vino de Borgoña que forma la base de la salsa. P. 137.

BOUQUET GARNÍ: véase *Manojo de hierbas*.

BRANDADA: para acompañar en salsera aparte, el bacalao escalfado, salado o fresco. P. 138.

BRÉCOL: acompaña brécol y coliflor hervida al natural. P. 138.

BRETONA: guisos de ternera y también de pescado, y para reforzar arroces de ave. P. 139.

BROGLIE: acompaña todo tipo de aves y carne asada. P. 139.

BUENA FE: indicada para todas las preparaciones de pescado a la molinera. P. 140.

BUENA MUJER: acompaña, en salsera aparte, pescado escalfado o guisado. P. 140.

BUENTTIEMPO: en salsera aparte, para acompañar aves y carne a la brasa. P. 140.
BURDEOS: en salsera aparte, para acompañar todo tipo de pescado y carne a la brasa. P. 141.

CACAO: acompaña entrecots, costillas de cerdo y conejo a la brasa. P. 141.
CADAQUÉS: para todo tipo de pescado guisado a la cazuela. P. 141.
CAFÉ: condimento para añadir al café. P. 142.
CALDO CORTO O MEDIA SALSA: para escalfar pescado de carne delicada: merluza, bacalao, etc. P. 142.
CALÉ: acompaña pescado frito, huevos; caracoles, ensaladas y carne fría. P. 143.
CAMBRIDGE: acompaña, en salsera aparte, carne fría. Inglesa. P. 144.
CANELA: acompaña todo tipo de aves hervidas y carne fría. P. 144.
CANGREJOS DE RÍO: para nappar y adornar pescados y crustáceos ya guisados. P. 144.
CANOTIÈRE: véase *Batelera*.
CAPUCHINA: usada especialmente para todo tipo de pescado frito. P. 145.
CARAMELO: acompaña los pellizcos de monja (postres). P. 145.
CARBONARA: adorna y condimenta todo tipo de pasta hervida *al dente*. P. 145.
CARDINAL: para cubrir y acompañar pescados finos, especialmente lenguado. P. 145.
CARI O CURRY: numerosos usos de la cocina indiana, también en Occidente. P. 146
CARIGNAN: para aves y carne asada. P. 146.
CASANOVA: adereza cócteles de marisco, refuerza ensaladas y platos fríos. P. 147.
CASERA: guisos y condimentos de elaboración sencilla. P. 147.
CASTELLANA: acompaña todo tipo de carne asada y a la brasa. P. 147.

CATALANA: es una variedad del sofrito. P. 147.
CAVIAR: cubre y acompaña pescado blanco de categoría al horno. P. 148.
CAYENA: P. 148.
CAZADORA: acompaña todo tipo de caza de pelo guisada. P. 148.
CEBOLLAS: acompaña cordero hervido y aves a la brasa. Inglesa. P. 148.
CEBOLLETAS: acompaña carne y aves asadas. P. 149.
CEREZAS: todo tipo de guisos de caza, especialmente de pelo. P. 149.
CÉSAR BORGIA: para guisar o acompañar corzo y otras carnes duras. P. 150.
CINCO ESPECIAS: para untar carnes asadas o salteadas. China. P. 150.
CINGALESA: se utiliza para pescado frío y carne blanca. P. 150.
CIRUELAS: acompaña cerdo y caza. P. 151.
CIVET: guiso, especialmente de liebre o jabalí. Admite todo tipo de carne dura. P. 151.
CIVETS: crustáceos, pescado y moluscos guisados. P. 152.
CLARIFICAR: descripción de los diferentes procedimientos. P. 153.
CLEMOLE: salsa mexicana de uso diverso a base de guindillas picantísimas. P. 153.
COCINERA: acompaña la carne asada, la ternera y el pollo guisados. P. 153.
COCO: acompaña, en salsera aparte, carne asada y a la brasa. P. 154.
COCOTEIX: salsa especialmente utilizada para añadir a platos de pescado guisado. P. 154.
CÓCTEL: acompaña o cubre marisco crudo y al vapor; también, pescadito frito. P. 154.
COLBERT: condimenta legumbres cocidas y acompaña carne y pescado a la brasa. P. 155.
COLMENILLA: excelente guarnición

con muchas aplicaciones. P. 155.
CONCHAS: pescado y marisco. P. 155.
CONDESA: acompaña, en salsa aparte, todo tipo de carne asada. P. 156.
CONDIMENTO: sustancia para resaltar el sabor de los alimentos. P. 156.
CONFITADOS: procedimiento obsoleto, caído en desuso gracias a los frigoríficos. P. 157.
COÑAC DE HIERBAS: condimento para todo tipo de preparaciones crudas o en curso de cocción, y en salsa aparte acompaña pescado a la brasa. P. 157.
COPETIENNE: para aves y carne. P. 157.
CORAL: conjunto de huevos de los crustáceos que ligan y colorean las salsas. P. 157.
CORDELIER: indicada para todo tipo de aves. P. 157.
CORSANA: acompaña todo tipo de hortalizas hervidas, espárragos, alcachofas. P. 158.
CORTIJERA: indicada para carnes y aves asadas. P. 158.
CORZO: para guisar y acompañar al animal del mismo nombre. P. 158.
COSTA BRAVA: especial para todo lo que se haga a la brasa, carne o pescado. P. 158.
COURT BOUILLON: véase *Caldo corto*.
COUTANVILLE: para napar y adornar pescado ya guisado. P. 159.
CRAPODINA: indicada para carne y aves. P. 159.
CREMA: para cubrir legumbres, hortalizas, arroz, crustáceos y aves. P. 159.
CRESSONNIÈRE: variante de *Berros*; acompaña carne asada y a la brasa. P. 159.
CRIOLLA: para todo tipo de platos, sopas, a la brasa, guisos, etc. P. 160.
CRISTINA: acompaña indistintamente carne o pescado. P. 160.
CUATRO ESPECIAS: condimenta estofados, tarrinas y platos de caza. P. 160.

CUMBERLAND: acompaña guisos de caza, cordero y pierna asada. P. 161.
CURAÇAO: licor utilizado en algunas preparaciones. P. 161.
CURRY: para carne y otros guisos; véase también *Cari*, pues tiene los mismos usos. P. 161.
CUSSY: indicada para asados y carne. P. 162.
CHALOTES: acompaña pescado frío, espárragos, puerros blancos, alcachofas. P. 162.
CHAMBERTIN: para guisar y acompañar pescado y carne. La base es el vino Chambertin. P. 162.
CHAMBORD: para guisar y acompañar pescado de carne dura; mero, rape, carpa. P. 163.
CHAMPÁN: cubre pescado y carne guisada. P. 163.
CHAMPIÑONES: perfuma y mejora salsas tanto de pescado como de carne. P. 164.
CHANFAINA: nombre que, según las regiones o países en que se utilice, designa un plato diferente. P. 165.
CHARCUTERA: para acompañar costillas de cerdo y chuletas, asados, huevos escalfados. P. 165.
CHARENNAISE: acompaña carne. P. 165.
CHARMULA: para guisar camello y caza, atún, dorada y otros pescados. P. 166.
CHATEAUBRIAND: para acompañar carne a la brasa, especialmente de gran grosor, entrecots, etc. P. 166.
CHATONADA: véase la receta *Salbitjada*. P. 166.
CHAUD-FROID: (frío-caliente) cubre preparaciones típicas de bufé. P. 167.
CHAUDUMER: receta medieval emparentada con la *Marinera*. P. 168.
CHEMIN: indicada especialmente para acompañar carne. P. 169.

CHERBOURG: acompaña y napa (cubre) platos de pescado. P. 169.

CHICHARRONES: fondo para guisar caza menor de pelo; conejo y liebre. P. 169.

CHILE (o ají): descripción y usos de este condimento tan utilizado en América del Sur. P. 170.

CHILENA: acompaña rosbif y carne fría. P. 171.

CHILMOLE: típica de la cocina mexicana, a base de guindillas picantísimas. P. 171.

CHIMICHURRI: acompaña todo tipo de carne a la brasa. Argentina. P. 171.

CHIPRIOTA: acompaña pescado escalado frío, así como a la brasa. P. 172.

CHIVRY: cubre aves hervidas y huevos; también se utiliza para platos de pescado. P. 172.

CHOCOLATE: para guisar pavo y otros platos. P. 172.

CHORON: para pescado a la brasa, turnedós, huevos, y para ligar la guarnición que lleva su nombre. P. 173.

CHUTNEY: para subrayar platos que quedan sosos, principalmente en preparaciones frías. P. 173.

DALBUFERA: indicada para aves. P. 173.

DANESA: se trata de una variante de la besamel, para carnes y aves hervidas. P. 173.

DASHI: para sopas, guisos, arroz, pescado, preparación de salsas frías y calientes. P. 174.

DAUMONT: acompaña y napa los platos de pescado. P. 174.

DEMI-GLASE: utilizada para reforzar salsas. P. 174.

DEMIDOFF: pularda especialmente, también otro tipo de carne. P. 174.

DESSIGNY: acompaña pescado blanco hervido, y condimenta legumbres finas ya cocidas. P. 175.

DIABLA: acompaña y cubre pescado, carne, crustáceos y despojos blancos. P. 175.

DIÁFANA: acompaña todo tipo de pescado a la brasa y hervido. P. 175.

DIANA: se añade y acompaña los guisos de todo tipo de piezas de caza. P. 175.

DIEPPOISE: fondo con el que se cubre pescado ya guisado, especialmente lengua. P. 176.

DIJONESA: acompaña indistintamente carne fría o a la brasa. P. 176.

DIPLOMÁTICA: acompaña y cubre pescado fino ya guisado. P. 176.

DIVINA: acompaña aves, carne y pescado, siempre hervidos. P. 177.

DODINE: para guisar todo tipo de caza menor de pluma. P. 177.

DOMEN: condimenta ensaladas crudas, y adereza legumbres cocidas, judías, etc. P. 177.

DUGLERÉ: variante de la salsa de tomate; para pescado de gran tamaño al horno. P. 178.

DUMAS: condimenta todo tipo de hortalizas crudas en ensalada. P. 178.

DUQUESA: derivada de la besamel para salsear huevos, turnedós, conchas, etc. P. 178.

DUXELLES: complementario de salsas y guarniciones. P. 179.

EDITH: picada para mejorar platos al final de la cocción. Véase *Picada*. P. 179.

EMBAJADORA: para aves y avecillas. P. 180.

EMPERATRIZ: para aves y lenguados preparados con salsa *Suprema*. P. 180.

EMULSIONADA: cualquier salsa realizada con líquidos no mezclables como aceite y vinagre. P. 180.

ENELDO: perfuma los guisos y todo tipo de confitados. P. 180.

ENRIQUE IV: acompaña turnedós y pescado fino a la brasa. P. 181.

EPICÚREA: indicada para carnes asadas, especialmente cerdo. P. 181.

ERIZADA: para platos de pescado en curso de cocción y napado de pescados guisados. P. 181.

ESCABECHE: para todo tipo de carne y pescado, especialmente pescado azul. P. 182.

ESCOCESA: para acompañar menudillos blancos, huevos, pescado escalfado, especialmente salmón; también, todo tipo de aves hervidas. P. 182.

ESCOFFIER: ensaladas y cócteles de pescado. P. 182.

ESMERALDA: acompaña carne asada, especialmente jamón al horno y otras partes del cerdo. P. 182.

ESPAÑOLA: es una de las salsas madre; la hay para carne y para pescado. P. 183.

ESPECIAS: definición de las especias. P. 184.

ESPUMOSA: acompaña o cubre cualquier pescado guisado, especialmente los de gran tamaño hechos al horno. P. 185.

ESTRAGÓN: para huevos, aves hervidas y pequeñas piezas de carnicería salteadas. P. 185.

FALSO JUGO: para condimentar pasta *al dente*, arroz, tripas, albóndigas y guisos varios. P. 186.

FANTASÍA: indicada para langosta, bogavante y gambas, hervidos o a la brasa. P. 186.

FINANCIERA: sirve para ligar guarniciones muy ricas que llevan su mismo nombre. P. 187.

FINAS HIERBAS: para añadir en el último momento a guisos, sopas, huevos y salsas. P. 187.

FLAMENCA: especialmente para espárragos hervidos al natural. P. 187.

FLORIAN: es una variante de la *Vinagreta*. P. 187.

FLORIANI: es una variante de la *Mayonesa*. P. 188.

FONDO AMERICANO: refuerza y

mejora todas las preparaciones a la americana. P. 188.

FONDO BORDELÉS O DE CAZA: sustituye a la *Demi-glace* para carnes y caza. P. 188.

FONDO DE CAZA: alarga salsas de caza y acompaña guisos y braseados. P. 189.

FONDO OSCURO DE TERNERA: sustituye con muchas ventajas a la salsa *española*. P. 189.

FONDOS DE COCINA: para bañar y aclarar salsas; los hay para pescado, carne y caza. P. 190.

FOYOT: también llamada *Valois*, existen varias fórmulas, todas para acompañar carne. P. 190.

FRANCESA: acompaña y liga la guarnición del mismo nombre, para carne y pescado. P. 190.

FRANÇOIS: liga y adereza restos de carne guisada o de pescado hervido. P. 191.

FREGOLÍ: fondo para guisar carne como un sofrito. P. 191.

FRÍA: acompaña carne fría, y sobre todo marisco hervido o a la brasa. P. 191.

FRIETINE: acompaña y adorna pescado guisado. P. 191.

FRUTAS: mejora salsas, especialmente guisos de caza. P. 192.

FUNDIDA DE TOMATE: para las preparaciones de huevos, de salsas y de guarniciones mediterráneas. P. 192.

GALANGA: especia procedente del Extremo Oriente que recuerda un poco al azafrán. P. 192.

GAMBARO: acompaña pescado hervido y a la brasa. P. 193.

GAMBAS: napa o bien acompaña pescado y crustáceos; también refuerza salsas. P. 193.

GAMBERRA: indicada para pescado fino blanco escalfado (hervido). P. 193.

CARO: véase el *Apéndice* de recetas antiguas. P. 193.

GASPOZ: para aves y carne asada o a la brasa. P. 193.

GÁSTRICA: parecida a la *Agridulce*, tiene los mismos usos. P. 194.

GASTRONOMÍA: definición de esta palabra. P. 194.

GASTRÓNOMOS: liga la guarnición que lleva su nombre y cubre pescado ya guisado. P. 194.

GASTRONOMOS Y GOURMETS: P. 195.

GÀTE-SAUCE: P. 195.

GAVANZA: indicada para asados, especialmente de cerdo. P. 195.

GELATINA: P. 196.

GENERAL: véase el *Apéndice* de recetas antiguas.

GENOVESA: fondo para guisar pescado, especialmente de agua dulce. P. 197.

GINEBRINA: fondo para guisar pescado, especialmente de agua dulce. P. 197.

GITANA: guarnición muy rica, ligada con salsa española. P. 198

GLASA: realza los guisos de carne o pescado, con sólo cambiar el caldo por humo. P. 198.

GLOUCESTER: acompaña todo tipo de carne asada. P. 199.

GOBO: entra en los fondos de cocción y en las mezclas de hortalizas. P. 199.

GODARD: refuerza salsas para carne y liga la guarnición que lleva su nombre. P. 199.

GOURMET: napa (cubre) pescados finos y liga la guarnición que lleva su mismo nombre. P. 200.

GRANADA: todo tipo de asados, al asador, al horno o a la brasa, especialmente la caza. P. 201.

GRANADINA: variante derivada de la mayonesa con las mismas aplicaciones. P. 201.

GRAND VENEUR (o montero mayor): para grandes piezas de caza de pelo; jabalí, etc. P. 200.

GRANVILLE: para pescados, moluscos, crustáceos escalfados y a la brasa. P. 201.

GRATÉN: cubre pescado ya guisado, especialmente antes de gratinarlo en el horno. P. 202.

GREMOLATA: mejora platos en curso de cocción, especialmente ossobuco. P. 202.

GRIBICHE: acompaña cabeza de ternera hervida, pescado frío, espárragos, alcachofas. P. 203.

GRIEGA: para guisar a la cazuela todo tipo de pescado. P. 203.

GRINDA: acompaña carne blanca fría, especialmente aves. P. 203.

GROSELLA: acompaña pierna de corde-ro asada y refuerza los guisos de caza. P. 204.

GUACAMOLE: se toma con casi todo: pescado, marisco, carne, judías, etc. P. 204.

GUAJIRA: fondo de cocina para todo tipo de carne. P. 204.

GUASACACA: para carne asada, a la plancha o a la sartén. P. 205.

GUINDAS: cubre y acompaña caza menor de pluma. P. 205.

HARISSA: condimento para acompañar al cuscús y todo tipo de sopas; también, carne seca. P. 205.

HAVRESA: para guisar todo tipo de pescado de tamaño grande. P. 206.

HERRUMBRE (o rouille): acompaña bullabesas de pescado; también, aves. P. 206.

HINOJO: para pescado hervido y a la brasa, especialmente sardinas y caballas. P. 206.

HOLANDESA: es una de las salsas madre de la que se derivan muchas otras. P. 207.

HORSE-RADISH: para carne hervida o asada. P. 207.

HOUMMOS: acompaña entremeses y

ensaladas de hortalizas crudas. P. 207.

HUEVOS DUROS: fría o caliente, acompaña pescado escalfado. P. 208.

HUEVOS DE CIEN AÑOS: para preparar mil y un entremeses de estilo chino. P. 208.

HÚNGARA: para acompañar pescado, carne y aves, asados o a la brasa. P. 209.

HUSARDA: acompaña carne asada y brochetas de despojos a la brasa. P. 210.

HUSMO: es la base del *Aterciopelado*, del *Vino blanco* y de muchas preparaciones. P. 210.

INDIA (o indiana): acompaña o cubre huevos, cordero, aves, pescado, crustáceos. P. 211.

INGLESA: condimenta ensaladas crudas y hortalizas al vapor. P. 211.

IRLANDESA: derivada de la salsa *Holandesa*, acompaña pescado hervido, especialmente bacalao. P. 212.

ISIGNY: como la anterior, tiene las mismas aplicaciones. Inglesa. P. 212.

ITALIANA: para todo tipo de carne, huevos, pescado y legumbres u hortalizas. P. 212.

IXNI-PEC: para platos típicos mexicanos y que exigen una salsa picante. P. 212.

JEREZ: indicada para carne asada, especialmente pierna al horno. P. 212.

JOINVILLE: acompaña todo tipo de pescado asado o a la brasa. P. 212.

JUGOS: fondos de cocina concentrados para guisos de carne. P. 213.

KETCHUP: para colorear y condimentar algunas salsas, especialmente frías. P. 213.

KIWIS: acompaña ternera y codornices asadas, costillas de cerdo fritas, salsa agridulce para carne, pescado y caballa al horno. P. 214.

LA VARENNE: derivada de la salsa Ho-

landesa, con las mismas aplicaciones. P. 214.

LACAR: preparación china para guisar pato o acompañar cerdo. P. 214.

LAGUIPIÈRE: para cubrir preparaciones de pescado, especialmente lenguado. P. 215.

LANGOSTA: terminación o cubrimiento de guisos, pescado fino y crustáceos. P. 215.

LANGUEDOCIANA: refuerza y mejora guisos, especialmente los de carne. P. 216.

LAVAILLÈRE: piezas de caza guisadas. P. 216.

LEVANTINA: acompaña pescado, crustáceos y marisco, guisados o hervidos. P. 216.

LIMÓN: condimenta todo tipo de ensaladas crudas, acompaña marisco crudo. P. 217.

LIONESA: condimenta y acompaña platos en curso de cocción; también otros. P. 217.

LISON: fondo para guisar pescados de agua dulce, especialmente anguilas. P. 218.

LIVONIANA: indicada para platos de carne. Derivada del *Aterciopelado*, también puede ligar una guarnición. P. 218.

MACALI-MOCOLI: derivada suave del *Ajiaceite*, para carne y pescado a la brasa. P. 218.

MADEIRA: para carne asada, especialmente jamón al horno. P. 219.

MADRES SALSAS (o grandes salsas): base de las salsas compuestas que se derivan de ellas. P. 219.

MAILLOT: indicada para aves y carne. P. 219.

MAINTENON: especialmente indicada para aves. P. 220.

MALTESA: derivada de la salsa *Holandesa*, con los mismos usos. P. 220.

MANI: salsa de cacahuets utilizada como fondo para guisos de carne. P. 220.

MANOJO DE HIERBAS (*Bouquet garni*): aromatiza diferentes platos con moderación. P. 221.

MANTEQUILLAS: véanse las recetas de salsas a base de mantequillas y las de mantequillas compuestas. P. 222.

MANTUA: las mismas aplicaciones que *Gambas*, pero con guarnición. P. 224.

MANTUANO/A: fondo para guisar pescado de carne firme. P. 224.

MANZANAS: para cerdo, oca y pato asados, aves, pavo y caza guisados. P. 224.

MARBELLA: fondo para guisar pescado como si se tratara de un *suquet* (juguillo). P. 225.

MARESME: derivada del *ajiaceite*, para carne y pescado a la brasa. P. 225.

MARFIL: derivada de la salsa *Suprema*, acompaña y cubre aves asadas. P. 225.

MARGUERY: derivada de la salsa *Holandesa*, añadiendo ostras al vapor y picándolas finamente como guarnición de la salsa. P. 225.

MARIGNY: para carne guisada. P. 225.

MARINADAS: preparaciones usadas para ablandar o aromatizar carne o pescado destinado a ser guisado, ya sea a la brasa o a la cazuela. P. 226.

MARINERA: fondo añadido de conchas, para guisar cualquier tipo de pescado, pasta, legumbre seca (judías) y también para arroz. P. 226.

MARINERA CATALANA: las mismas aplicaciones que la salsa *Marinera*. P. 226.

MARINERA FRANCESA: indicada para pescado de agua dulce. P. 227.

MARINERA ITALIANA: para todo tipo de pasta de formato pequeño. P. 227.

MARINESCA: fondo de cocina a base de vino tinto y anchoas para guisar pescado, especialmente de río (anguilas). P. 228.

MARISCALA: indicada para todo tipo de aves. P. 228.

MARLY: cubre y adorna pescado ya gui-

sado, especialmente de gran tamaño, al horno. P. 228.

MARSALA: derivada de la *Muselina*, para pescado y crustáceos escalfados. Véase también *Sabayon*.

MARSELLESA: derivada de la salsa *Holandesa*, a la que se añaden ostras picadas. P. 229.

MARTORI: crustáceos hervidos o a la brasa, especialmente langosta y bogavante. P. 229.

MASON: acompaña pescado escalfado o al horno, liga ensaladas, sazona hortalizas, rellena huevos duros, condimenta áspics de gelatina, etc. P. 229.

MASOVERA: véase la receta *Cortijera*.

MATILDE: cubre y acompaña pescado de roca y salmonete de gran tamaño al horno. P. 230.

MAYONESA: acompaña o decora platos fríos, sazona ensaladas, liga macedonias de pescado, de crustáceos, de legumbres, de aves, viste artículos fríos, liga ensaladas, acompaña pescado escalfado (hervido), también a la brasa, espárragos hervidos, etc., siendo una salsa madre de la que se derivan muchas otras. Véase la gama de mayonesas más corrientes que se realizan, como son: anchoas, gambas, roja, catalana, andorrana, etc. P. 230

MAYORDOMA: tiene los mismos usos que la *Mantequilla a la mayordoma*. P. 232.

MEDIA GLASA: véase la receta *Demi-glace*.

MÉDICI: cubre la carne guisada, especialmente los turnedós y los filetes de cordero salteados. P. 233.

MEDIO LUTO: cubre carne y pescado guisado, cambiando el caldo por husmo. P. 233.

MEJILLONES: para acompañar pescado blanco hervido y guisado, especialmente el pescado fino. P. 233.

MEMBRILLO: acompaña todo tipo de caza de pluma y ave menor. P. 234.

MENTA: acompaña asados de cordero. Inglesa. P. 234.

MERLUZA DE RÍO: acompaña pescados grandes de agua dulce escalfados (hervidos). P. 235.

MEURETTE: estofado para pescados de agua dulce. Hay quien lo hace con carne. P. 235.

MIEL Y RÁBANOS: acompaña asados de caza, tanto los fríos como los calientes. P. 235.

MIGNONETTE: adereza ostras y todo tipo de moluscos que se comen crudos. P. 235.

MIRABEAU: cubre los filetes de pescado blanco guisados, especialmente lenguado. P. 236.

MIREPOIX: fondo de legumbres y hortalizas troceadas para acompañar o guisar otras preparaciones, tanto de carne, de pescado, como de aves. También en algunos casos se utiliza para la caza de pelo; existe la magra y la grasa. P. 236.

MIROTON: acompaña carnes de gran tamaño hervidas, especialmente buey. P. 237.

MIRTOS: para guisar ocas y pavos de Navidad. Véase *Arándanos*.

MOJO PICÓN: imprescindible para guisar el plato de Canarias denominado «sancocho». P. 237.

MÓNACO: acompaña todo tipo de asados, aves y caza, filetes de lenguado. P. 237.

MONTERO MAYOR (o *grand veneur*): para todo tipo de caza de pelo. P. 238.

MORA: acompaña pescado y carne a la brasa. P. 238.

MORNAY: diferentes preparaciones destinadas a ser gratinadas. P. 238.

MOSCOVITA: derivada de la *Pebrada*, indicada para la caza de pelo. P. 239.

MOSQUETERO: acompaña las parilladas de carne a la brasa; también, las de pescado. P. 239.

MOSTAZA: para platos fríos, pescado hervido, marisco, huevos duros, carne a la brasa. P. 240.

MOUSSEUSE: véase la receta *Espumosa*. P. 241.

MUSELINA: derivada de la salsa *Holandesa*, con las mismas aplicaciones. P. 241.

NANTESA: indicada para pescado guisado y conchas. P. 241.

NANTUA: cubre pescado guisado y acompaña tortillas de marisco. P. 242.

NAPOLITANA: para todo tipo de pasta hervida *al dente*, gratinada o no. P. 243.

NARANJA: está especialmente indicada para pato. También para lenguado y aves. P. 243.

NARDO: condimento de salsas antiguas ya en desuso. P. 243.

NATA AGRIA: condimenta o acompaña ensaladas en lugar de la *Vinagreta*. P. 244.

NEGRA: para todo tipo de pasta de formato pequeño, también para raya y huevos. P. 244.

NEUBURG: cubre filetes de pescado blanco guisado, especialmente lenguado. P. 245.

NINON: acompaña todo tipo de aves asadas, en salsera aparte. P. 245.

NIVERNESA: indicada para carne. P. 245.

NIZARDA: acompaña piezas grandes de carnicería y aves mayores. P. 246.

NORMANDA: modelo de preparaciones de pescado guisado al vino blanco, especialmente el lenguado. P. 246.

NORUEGA: los mismos usos que la *Vinagreta*. P. 247.

NUECES: para piezas de carne grandes asadas al horno. P. 247.

NUOC-MAM: véase en el *Apéndice* la parte explicativa dedicada al *Garó*.

OCCITANA: acompaña pescado frito, a

la brasa o hervido. P. 247.

OLIVAS: véase *Aceitunas*.

OPORTO: acompaña aves asadas, así como pierna al horno. P. 248.

ORIENTAL: acompaña pescado y crustáceos, hervidos o a la brasa, condimenta ensaladas crudas y también legumbres cocidas al vapor o hervidas. P. 248.

ORLEANS: cubre pescado fino guisado al horno, especialmente lenguado. P. 249.

ORLY: derivada de la salsa de *Tomate*, acompaña pescado frito. P. 249.

OSTRAS: tradicionalmente acompaña bacalao fresco escalfado. Inglesa. P. 250.

OXFORD: todo tipo de caza de pelo, pierna y cordero asados. Inglesa. P. 250.

PAISANA: acompaña pescado frío, y cabeza de ternera caliente. P. 251.

PALACE: acompaña todo tipo de carne a la brasa. P. 251.

PALOISE: para todo tipo de parrilladas de carne. P. 251.

PAMPIROLADA: se utiliza para añadir a platos en curso de cocción, especialmente de carne que suelte mucha grasa. P. 251.

PAN: para caza de pluma y aves asadas. Inglesa. P. 252.

PAN A LA INGLESA: Indicada para carne asada. P. 252.

PAPRIKA: para aves y carne en curso de cocción. Paprika es el nombre de las preparaciones inspiradas en la cocina húngara. P. 253.

PARISIÉN: especialmente para espárragos fríos hervidos. P. 253.

PASAS: para pierna al horno, lengua de ternera guisada e hígado frito. P. 253.

PEBRADA: platos de carne guisada, caza mayor y caza menor. P. 254.

PEPINO: acompaña y cubre indistintamente carne y pescado guisados. P. 255.

PEPPONE: para todo tipo de pasta fina de pequeño tamaño. P. 255.

PEREJIL: acompaña salmón hervido o a

la brasa, especialmente la caballa. P. 255.

PEREJILADA: se añade al final de ciertas preparaciones culinarias. P. 255.

PÉRIGORD: se añade a timbales y patés calientes. P. 256.

PERRINS: salsa «autobús». P. 257.

PESCADOR: acompaña todo tipo de marisco y pescado blanco escalfado. P. 257.

PESTO: para todo tipo de pasta, sopas y otras preparaciones. Italiana. P. 258.

PIAMONTESA: admite todas las preparaciones de la *Périgueux*. P. 259.

PICADA: terminación-cúpula de muchos guisos, tanto de carne y de pescado como de aves; también, caza de pelo o pluma. P. 259.

PICADILLO: para pasta de pequeño tamaño y potajes. P. 260.

PICADILLY: indicada para aves y carne. P. 260.

PICANTE: costillas de cerdo, lengua hervida, asados y estofados de ternera. P. 260.

PICKLES: acompaña carne fría, condimenta estofados y cocidos. P. 261.

PIMPINELA: para todo tipo de carne y aves, servida fría o caliente. P. 261.

PIÑA TROPICAL: salsa indicada para cerdo asado al horno. P. 262.

PIÑONES: para terminación de guisos, rellenos de mejillones y de pescado. P. 262.

PIRI-PIRI: salsa picantísima que sirve para todo. Portuguesa. P. 263.

PISSALAT: para condimentar entremeses, pescado y carne fría. Francesa. P. 263.

PISTO MANCHEGO: se utiliza como salsa, como guarnición y como plato de hortalizas guisadas. Rellena marisco de cáscara: mejillones, vieiras, etc. Sirve de acompañamiento de productos guisados: carne, pescado, huevos, bacalao, etc.; pero cuando se integra como guiso con los géneros que le son afines, es cuando se

convierte en monumental. P. 264.

PISTOU: para todo tipo de pasta hervida, sopas y otras preparaciones. P. 264

POBRE HOMBRE: indicada especialmente para carne. P. 265.

POLIGNAC: pescado plano (rodaballo, lenguado, etc.) guisado y cubierto con esta salsa. También existen diversas preparaciones con este nombre. P. 265.

POLONESA: cubre o acompaña pescado guisado, al horno, hervido y a la brasa. P. 265.

POMELO: especialmente para pato a la naranja amarga. Véase la receta *Naranja*. P. 266.

POMPADOUR: acompaña, en salsera aparte, espárragos hervidos. Francesa. P. 266.

PORTEÑA: refuerza guisos de carne. Argentina. P. 266.

PORTUGUESA: para añadir al final de la cocción a guisos de carne y aves. P. 266.

POULETTE: par acompañar indistintamente, guisos de carne y pescado. P. 267.

PRIMAVERAL: para todo tipo de hortalizas hervidas, especialmente alcachofas. P. 267.

PRINCESA: acompaña pollo *a la Ville-roy*, y filetes de pescado fino. P. 267.

PRINCIPESCA: cubre y acompaña pescado fino ya guisado. P. 268.

PROVENZAL: condimenta legumbres, aves, huevos, etc. Véanse las variantes. P. 268.

PUERROS: salsa picante para acompañar carne asada y pescado frito. P. 269.

PURÉ: guarnición para carne, caza y pescado. P. 269.

QUESO BLANCO: condimenta todo tipo de ensaladas y patatas al natural. P. 270.

QUESOS: para todo tipo de pasta hervida *al dente*. P. 270.

RÁBANOS HORTELANOS: condi-

menta ensaladas crudas y legumbres hervidas, acompaña la lengua de ternera y la carne fría guisada; también, como complemento de la anguila fría. P. 271.

RÁBANOS SILVESTRES: para acompañar carne a la brasa, buey y ternera, asados o hervidos, pescado ahumado, patatas al natural. P. 272.

RAÍTO: acompaña pescado frito de sabor fuerte, especialmente bacalao remojado, raya y caballa. P. 272.

RAQUEL: derivada de la salsa *Holandesa*, con las mismas aplicaciones. P. 273.

RAS AL-HANUT: para estofados, sopas, cuscús y base de la salsa magrebí *Charmulla*. P. 273.

RATATOUILLE: salsa prima hermana del pisto. Véase la receta *Pisto manchego*.

RATATOUILLE CRIOLLA: P. 274.

RAVIGOTA: para acompañar despojos de ternera hervidos, pescado blanco, crustáceos fríos. P. 274.

REAL: cubre piezas de aves hervidas, bien calientes. P. 275.

RECAMIER: para cubrir pescado guisado, preferentemente, al horno. P. 275.

REFORMA: costillitas y piezas pequeñas de caza. Inglesa. P. 275.

REGENCIA: galantinas, pescado, aves, embutido y otros usos. P. 276.

RELLENOS: los hay grasos y magros, para pescado y para carne o aves. P. 277.

REMIENDO: acompaña pescado hervido, marisco, pescado a la brasa, mejora sopas, se añade a platos de pescado en curso de cocción, etc. P. 277.

REMOLADA: pescado y crustáceos hervidos; también, carne fría. P. 278.

REQUESÓN: para toda la pasta hervida *al dente*, de tamaño pequeño. P. 278.

RICA (o riche): acompaña, en salsera, pescado ya guisado. P. 278.

RICHELIEU: pescado, especialmente lenguado, del que también se liga la guarnición. P. 279.