Salsa Bernesa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Louis **Recetizador:** Maria Zito

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Alejar la cacerola del fuego si la salsa es demasiado liquida, y dejarla en él si es demasiado espesa.

Descripción:

Salsa tipica francesa que acompania a la perfeccion todo tipo de carnes rojas, patatas (fritas o salteadas) pero también algunos pescados como el salmon. Nada que ver con la que se encuentra en supermercados prefabricada. Es relativamente dificil pero vale la pena esforzarse ya que si la conseguis sera un succeso asegurado. Suerte! ;)

Ingredientes para 4 personas :

- 3 Chalote
- 175 gramos de Mantequilla
- 40 cl de Vinagre de vino tinto
- 2 gramos de Estragón
- 3 Yema de Huevo

Preparación:

Paso 1

Cortar las chalotes en trocitos muy finos. Añadir dentro de una cacerola métalica (y no de tefal...) las chalotes troceadas, recubrirlas de vinagre hasta que éste cubra medio centimetro mas todas las chalotes. Añadir el estragon. Sacar la mantequilla de la nevera y cortarla en trocitos. (dejarla asi hasta el paso 4) El objetivo de este punto es cocer las chalotes por lo que la temperatura a las que se cocen ha de ser bastante elevada. SI no hay bastante vinagre se Añade mas. Este primer paso estara acabado cuando las chalotes estén cocidas y el vinagre de vino reducido al maximo (aunque muy poco en el fondo le da mayor sabor a la bernesa).

Paso 2

Dejar reposar la chalotes y el estragon cocido hasta que volvamos a obtener la temperatura ambiente de la cacerola. (se puede dejar por fuera de la ventana pero NO hay que ponerla en el congelador...)

Paso 3

Este paso se empieza cuando queden unos 15 minutos de preparacion de la carne o pescado con la que queramos hacer la salsa. Una vez que obtenemos una temperatura del tiempo, Añadir las yemas del huevo a la mezcla y cocerlas a la temperatura minima mientras las batimos sin cesar. Dos cosas son muy importantes en este momento: No dejar nunca de batir (sino obtenemos una tortilla rara) , y armarse de paciencia y no estar tentado de aunmentar la temperatura de la mezcla. Este paso acaba cuando la mezcla empiece a endurecer, teniendo una textura comparable a la pasta de dientes.

Paso 4

Una vez nuestra "pasta de dientes" obtenida o casi obtenida Añadir los 175 gramos de mantequilla trocito por trocito sin dejar de batir (tenerlo troceado antes). La temperatura ha de ser la minima también. Si la salsa es muy liquida alejarla del fuego inmediatamente y Añadir la mantequilla con la cacerola por fuera del fuego. Esto es muy importante porque si vuestra salsa esta demasiado caliente (os pasara las primeras veces...) se os pasa y vereis que su aspecto no es uniforme y el sabor no es el mismo. A veces es posible recuperarla añadiendo un hielo, dos como mucho. Si la salsa es demasiado espesa y esta fria es que no la habeis dejado suficientemente encima del fuego. Este ultimo paso es el mas complicado puesto que supone saber jugar Con la salsa para que no sea demadiado liquida y caliente o demasiado espesa y fria.

Paso 5

Sal y pimienta! (nunca durante la preparacion) Poner la salsa en un bol, y lista para servir!!!! La bernesa no se conserva, dos horas después de hecha hay que tirar el resto a la basura.