

Creador: Louis **Recetizador:** Cristina Terrón



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 líquida, y dejarla en él si es demasiado espesa.

Descripción:

Salsa típica francesa que acompaña a la perfección todo tipo de carnes rojas, patatas (fritas o salteadas) pero también algunos pescados como el salmón. Nada que ver con la que se encuentra en supermercados prefabricada. Es relativamente difícil pero vale la pena esforzarse ya que si la conseguís será un éxito 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 metálica (y no de tefal...) las chalotes troceadas, recubrirlas de vinagre hasta que éste cubra medio centímetro mas todas las chalotes. Añadir el estragon. Sacar la mantequilla de la nevera y cortarla en trocitos. (dejarla así hasta el paso 4) El objetivo de este punto es cocer las chalotes por lo que la temperatura a la que se cocen ha de ser bastante elevada. Si no hay bastante vinagre se Añade mas. Este primer paso estará acabado cuando las chalotes estén cocidas y el vinagre de vino reducido al máximo (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 preparación 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 mínima 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 aumentar la temperatura de la mezcla. Este paso acaba cuando la mezcla empieza 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 mínima también. Si la salsa es muy líquida alejarla del fuego inmediatamente y Añadir la mantequilla con la cacerola por fuera del fuego. Esto es muy importante porque si vuestra salsa está 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 está fría es que no la habeis dejado suficientemente encima del fuego. Este último paso es el más complicado puesto que supone saber jugar con la salsa para que no sea demasiado líquida y caliente o demasiado espesa y fría.

Paso 5

Sal y pimienta! (nunca durante la preparación) 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.