



Salsa de porto

Ingredients:

2 l de base de salsa espanyola
1 veta de filet (o retalls de vedella)
½ l de vi de porto vetes
10 g de sucre
1 raig de vinagre de Mòdena
farina (per enfarinar les vetes/tires)

Elaboració:

Poseu una paella al foc amb un raig de oli i rostiu-hi les vetes/tires de filet prèviament salpebrades. En una altra paella, poseu-hi el sucre i deixeu que agafi color. Seguidament, tireu-hi el raig de vinagre, fins que es redueixi. Llavors, afegiu-hi el vi de porto. Quan tingueu les vetes/tires rosses, tireu-hi la farina. Coeu-ho uns dos minutets. Afegiu-hi el porto, deixeu-lo reduir i, després, afegiu-hi la salsa espanyola. Reduïu-ho al foc uns vint minuts fins que veieu que es va espessint.

Nota:

Aquesta mateixa salsa la podeu fer amb ratafia, xerès sec, pero ximenes, moscatell, etc.
És una salsa molt adient per acompanyar carns, sobretot si feu un filet, un entrecot, etc. Així també aprofitau els retalls de la carn per fer la salsa.



Salsa bearnesa

Ingredients:

1 litre de mantega clarificada
8 rovells
Sal, pebre blanc
Estragó picat
Cibulet picat
Vinagre d'estrágó

Elaboració:

Poseu la mantega a fondre a foc molt suau; us ha de quedar el sèrum separat del greix (veuran que se separa un líquid). En un bol, poseu-hi els rovells i coeu-los al al bany maria perquè agafin temperatura i els aneu muntant. Incorporeu-hi el vinagre d'estrágó. Seguidament, tireu-hi la mantega, començant pel greix. Si veieu que us queda molt líquida, tireu-hi una mica de sèrum que és a la part inferior de la mantega. Finalment, tireu-hi la sal, el pebre i afegiu-hi l'estrágó amb el cibulet picat. I ja la tindreu llesta.

Nota:

Aquesta salsa és ideal per acompanyar peixos al forn o a la sal, com l'orada o el llobarro... També podeu acompanyar-la amb vegetals, com els espàrrecs a la brasa.