



Espanyola Denim gras

Ingredients:

Betes de filet
250 cl de vi negre
150 cl de porto 75 cl de vi ranci
75 cl de conyac
200 g de ceba

Elaboració:

Rostirem les betes de filet a foc viu. Hi incorporarem la ceba i deixarem que quedi ben rostida. Ho flamejarem amb el conyac i hi incorporarem el vi ranci, el porto i el vi negre. Ho deixarem reduir a la meitat i hi afegirem una mica d'aigua o suc de rostit de carn . Ho deixarem reduir fins que tingui una consistència espessa.

A partir d'aquesta salsa se'n poden fer de diferents, amb porto, ratafia, Pedro Ximenez, etc. Aquesta salsa necessitaria unes quantes hores d'elaboració, però en aquest cas ho fem ben casolà i necessitarem una hora, una hora i mitja a foc lent, fins que quedi a una octava part del líquid total.

Salsa roquefort

Ingredients:

150 gr. de formatge roquefort (qualsevol formatge blau)
200 gr. de nata líquida
pebre blanc
sal segons al gust ja que el formatge es fort
Conyac (una copeta)

Elaboració:

Agafarem una paella i hi posarem el conyac per reduir, per treure l'alcohol. Incorporarem el formatge roquefort, la nata, el pebre blanc i ho deixarem reduir fins trobar la consistència que necessitem per l'elaboració del plat. (més espessa per carns i més líquida per pasta, etc.)

Per fer la salsa de ceps, salsa de trufa i pebre verd podem fer el mateix procediment.



Mantega Cafè Paris

Ingredients:

500 gr. Mantega
50 gr. Julivert
45 gr. Cibolet
30 gr. Conyac
30 gr. D'oporto
6 un. Anxoves
50 gr. Ketxup
20 gr. Sal fina
¼ pell taronja
¼ pell llimona
½ suc llimona
¼ suc taronja
1/8 part d'un branquilló de canyella
5 gr. Farigola seca
1 cullerada perrins
8 gotes tabasco
5 g. Pebre negra
5 gr. Ginebró
1 cullerada de mostassa antiga
1 cullerada de currí
2 escalunyes
3 gr. Orenga
3 gr. Anet (Eneldo)
25 gr. pebre vermell

Elaboració:

Deixarem la mantega a pomar (deixar a temperatura ambient i que quedi tova per pogué treballar) seguidament hi posarem tots els ingredients i passem per la termomix. Rectificarem de sal i ho posem en un recipient perquè quedi pres. Guardar-ho a la nevera. Nosaltres quant la utilitzem sobre una carn, simplement tallem un tros o dos segons la quantitat en fred i la posem sobre la carn feta a la brasa i simplement amb l'escalfor de la carn ja es desfà. Aquesta salsa es poden fer sobre tota mena de carns a la brasa o a la planxa.