

SALSAS CALIENTES

CREMA SOUBISE

2 cebollas
25 gramos mantequilla

6 cucharadas de leche o caldo

1 taza Bechamel
sal y pimienta.

Se parten a lo largo y por mitad las cebollas y se sigue cortándolas en rajas finas. Se dejan caer en bastante agua hirviendo y se les hace hervir sobre fuego vivo de unos 5 a 10 minutos. Esto depende del grado de dureza de las cebollas empleadas. Cuando estén bien a punto se vacían a un colador para que se desagüen.

En seguida se derrite en la cacerola la mantequilla, y se le echan las cebollas. Se saltean en un buen fuego por unos 5 minutos para quitarles la humedad, pero sin permitir que se doren. Se le echa la leche o caldo sazonado con sal. Se tapa la cacerola y se pone en un horno moderado para que la reducción del líquido se produzca al mismo tiempo que el cocimiento de la cebolla. Se cuenta entre 35 y 40 minutos en el horno.

Entretanto se habrá preparado una taza de salsa Bechamel que debe quedar bien espesa.

Cuando ya las cebollas estén completamente cocidas se mezclan con la Bechamel y se pasa todo de a poco por el tamiz, donde no debería quedar ningún residuo.

Esto se recoge en una cacerola en la cual se pondrá nuevamente al fuego para reducirla y darle la consistencia deseada.

Hay que dejarla más espesa si se le quiere echar unas dos cucharadas de crema lo que la hace más fina.

SALSA BEARNESA

250 gramos mantequilla
30 » agua fría

2 chalotes
sal y pimienta
100 gramos vinagre de vino

4 yemas
estragón.

Se corta la mantequilla en pedacitos y se ablanda al calor.

Se hace un cocimiento del vinagre con lo blanco de los chalotes y el estragón picados finos.

Se baten las yemas con el agua en una cacerola que esté al baño-maría o sobre fuego lento. Mientras se bate se le va incorporando la mantequilla por pequeñas cantidades. El batido debe subir y quedar espumoso.

Se sazona con sal y pimienta.

Cuando ya esté a punto se le incorpora, siempre batiendo, el vinagre con la esencia de estragón.

SALSA BECHAMEL

1 cebolla mediana
1 rama apio
60 gramos harina

100 gramos crema
sal y pimienta
1 zanahoria mediana

1 ramo olores
75 gramos mantequilla
1 litro leche.

Se doran ligeramente en 75 gramos de mantequilla una cebolla mediana, una zanahoria mediana, una raíz de apio, todo picado fino. Se le echan en seguida los 60 gramos de harina, y se revuelve bien por unos 5 minutos sin dejarlo tomar color; se le echa la leche (1 litro), se le añaden el ramo de olores, sal y pimienta, se le da un hervor, y después se deja a fuego muy lento hasta que esté completamente cocido.

Se pasa entonces la salsa por una servilleta, se le agrega la crema (100 gramos), y se deja de la consistencia suficiente para que se pegue a la cuchara.

Si se le incorpora queso parmesano rallado (125 gramos) a esta misma salsa, se tiene la salsa Mornay que sirve para casi todos los guisos gratinados.

SALSA BECHAMEL SENCILLA

$\frac{1}{4}$ taza mantequilla

$\frac{1}{2}$ taza crema

2 yemas de huevo (si se

quiere hacerla amari-
lla)

$\frac{1}{4}$ taza harina

sal, pimienta y nuez mos-
cada

$\frac{1}{4}$ taza crema (4 cucharadas).

Se derrite la mantequilla en una cacerola. Se le agrega la harina revolviendo sin cesar hasta que la pasta quede homogénea. Se le incorpora gradualmente la crema, que habrá sido calentada, batiendo la preparación hasta que quede suave y brillante. Se sazona al gusto.

Si se desea la salsa amarilla habrá que diluir las yemas batidas en el otro cuarto de taza de crema calentada al baño-maría. Se retira la salsa del fuego para agregarle esta crema, y no se debe permitir que vuelva a hervir para que no se corte.

SALSA BIGARADE

1 pedazo azúcar

2 cucharadas cáscara de
naranja

$1\frac{1}{2}$ tazas caldo claro de ter-
nera u otro

1 cucharada vinagre

$6\frac{1}{2}$ cucharadas vino blanco
2 naranjas, su jugo.

Se pone en una sartén un pedazo de azúcar con una cucharada de vinagre. Se deja hasta que se acaremele, no muy dorado. Se le añaden seis cucharadas y media de vino blanco y cuando el vino esté casi completamente reducido, se le echan $1\frac{1}{2}$ tazas de caldo, revolviéndolo bien. Se cuece cinco minutos. Se saca del fuego, se le añade el jugo de dos naranjas, y se pasa por un linón.

Al último momento se le echan a la salsa dos cucharadas de cáscara de naranja cortada en juliana muy fina y blanqueada.

Se deja destilar la juliana antes de agregarla a la salsa.

Nota:

También se le puede añadir la cáscara de un limón cortado en juliana, en proporción de una cucharada de cáscara de limón, por dos de naranja.

Se puede acentuar la nota característica de esta salsa— y nosotros usamos este procedimiento— agregándole, una vez terminada, un poquito de Curaçao.

SALSA BLANCA (sin grasa)

$\frac{1}{2}$ litro leche
3 cucharadas harina

50 gramos mantequilla
sal.

Mientras se calienta la leche, se diluye la harina en un poco de leche fría y en seguida se mezcla con la leche hirviendo; pero cuidando de que no queden grumos. Se deja cocer por 20 minutos. Se le sazona con sal.

Cuando ya la salsa esté cocida y en el momento de servirse se liga con la mantequilla.

La misma salsa puede condimentarse con queso rallado o aromatizarse con nuez moscada, pimienta o mostaza.

SALSA BOLOGNESA

1 cebolla picada fina
1 taza salsa de tomates
1 copa vino blanco

sal y pimienta
1 cucharada perejil picado fino
 $\frac{1}{4}$ kilo salchichas

1 taza caldo
2 cucharadas aceite o mantequilla.

Se fríen en aceite o en mantequilla la cebolla y el perejil picado. Cuando estén bien dorados se agrega la salsa de tomates y se sazona con sal y pimienta.

Las salchichas desmenuzadas se fríen en el mismo aceite o mantequilla, en seguida se les echa el vino blanco y por fin el caldo suficiente para darle la consistencia necesaria.

Esta es una excelente salsa para tallarines.

SALSA CHASSEUR

4 cucharadas mantequilla
1 cucharada aceite
150 gramos callampas

1 cucharada chalotes picados
1 taza vino blanco
1 » salsa de tomates

1 cucharada estragón
1 » perifollo
sal y pimienta
 $\frac{3}{4}$ taza demi-glace.

Se mezclan iguales cantidades de aceite y mantequilla para saltar en ellos las callampas picadas muy finas. Se sazonan con sal y pimienta y se les agregan los chalotes picados muy finos también.

Se le añade en seguida el vino blanco y se hierve todo hasta reducirlo a dos tercios. Se le echa entonces la demi-glace y otro tanto de salsa de tomates.

Se hierve por algunos instantes. Se retira del fuego y se termina ligándola con 100 gramos de mantequilla y una cucharada de estragón y perifollo picados fino.

Esta salsa no se hace habitualmente sola, porque en general se hacen cocer las callampas en la mantequilla y aceite de los pollos, escalopas o «tournedos» que se están preparando a la «chasseur».

SALSA CHORON

Es la salsa Bearnesa, sin verduras, y a la que se le mezcla bien otro tanto de salsa de tomates igualmente espesa.

SALSA COLBERT

200 gramos mantequilla maître d'hotel

$1\frac{1}{2}$ cucharadas estragón picado

3 cucharadas glasa de carne.

Se mezcla bien y se sirve muy caliente.

SALSA PARA CORDERO O VENADO

3 huevos	1 taza vinagre	1 cucharada mostaza prepa-
1 taza mantequilla	2 tazas azúcar	rada en agua.
	1 taza jalea de grosellas	

Se revuelve todo al baño-maría hasta que espese.

SALSA CUASIMODO

2 tazas tomates pelados y picados finos	½ taza vinagre	1 pimentón pelado y pica-
1 cebolla picada fina	1 cucharadita especias mez- cladas	do fino
		1 cucharadita sal
		½ taza azúcar.

Se mezcla todo, se pone al fuego y se reduce un poco.

SALSA DIABLA

1 cucharada glasa de carne	1 cucharadita perejil pica-	2 cucharadas fondo de ter-
2 chalotes picados	do	nera
70 gramos mantequilla	sal y pimienta	70 gramos harina
	1 cucharada vinagre	cayena.

Esta salsa se hace generalmente para acompañar pollo asado, pichones u otras aves.

Del jugo que queda del cocimiento del ave elegida se prepara la salsa.

Se hierven a fuego muy lento los chalotes picados, la glasa de carne, el fondo de ternera y vinagre, todo bien sazonado con sal, pimienta y cayena.

Se prepara un «roux» con la mantequilla y la harina, al cual se le agregará la reducción de la glasa de carne.

Una vez bien mezclada esta salsa se pasa por un lienzo, para que quede suave y ligada.

Al momento de servirla se le espolvorea un poquito de perejil picado.

SALSA GODARD

450 gramos salsa española	20 gramos cebollas	125 gramos jamón
125 » callampas	150 » champagne o vino	50 » mantequilla
125 » ternera	blanco	20 » zanahorias
50 » vino de Madera		1 ramito olores.

Se cuecen en la mantequilla, el jamón y la ternera cortados en pedacitos. Se añaden en seguida la cebolla, la zanahoria y el ramito de olores. Se deja cocer ligeramente. En seguida se le ponen las callampas peladas y picadas. Se le echa vino blanco o champagne. Se reduce a la mitad y se cuele.

Se vuelve a poner al fuego, se le añade la salsa Española, se hace reducir todavía a la mitad, y se espuma durante el cocimiento. Se aliña con Madera y se deja hervir por 10 minutos más.

Se termina pasándola por un colador fino.

SALSA HOLANDESA

250 gramos mantequilla	sal y pimienta	¼ cucharada jugo de li-
4 yemas de huevo	30 gramos agua fría	món o vinagre.

Se corta la mantequilla en pedacitos y se ablanda al calor.

Se echan las yemas y el agua en un tiesto que esté al baño-maría. Se bate y se va añadiendo la mantequilla en muy pequeñas cantidades. El batido debe subir como si fuera para una nevada, y guardando su ligereza debe quedar muy homogéneo.

Se le pone la sal necesaria, y se aliña según el gusto con pimienta y jugo de limón o vinagre si se prefiere.

Nota:

Se le puede añadir raíz picante rallada y bien molida y ésta resulta la mejor de las salsas de raíz picante.

Nota 2.ª:

Con la misma salsa se prepara la salsa verde y esto se obtiene agregándole un picadillo muy fino de berro, perifollo y espinacas.

El color viene principalmente de las espinacas, por lo cual se graduará la cantidad según el gusto.

SALSA INDIANA

2 cucharadas mantequilla	1 cucharadita Curry	1 limón
2 » harina	1 taza leche	1 ramito de olores
1 cucharada crema		sal y pimienta.

Se fríe en mantequilla una cebolla picada fina, se le añaden un ramo de olores y una cucharadita de polvos de Curry.

Se hace un «roux» blanco. Se revuelve todo, se le añaden las gotas de limón, los aliños y la leche, y se sigue revolviendo al fuego por 5 o 6 minutos.

Se pasa esto por un linón y se termina ligándola con la cucharada de crema para dejarla del espesor que se desee.

SALSA PARA JAMON AL HORNO

2 cucharadas salsa de tomates	1 cucharada Salsa Perrins	2 cucharadas mantequilla
1 cucharada Vinagre Tarragona	2 cucharadas Jerez	1 cucharadita mostaza.

Se diluye la mostaza en el vinagre y luego se le van mezclando los demás ingredientes. Se revuelve todo sobre el fuego y se sirve caliente con el jamón.

SALSA PARA JAMON AL HORNO (otra)

1 tarro jalea de grosellas o de uva 3 cucharadas mostaza.

Se disuelve la jalea en un baño-maría. Se le mezcla la mostaza y se conserva en el mismo calor hasta servirla.

SALSA LYONNAISE

100 gramos cebolla	6½ cucharadas vinagre	6½ cucharadas vino blanco
mantequilla		1½ tazas glasa de carne.

Se cuece al fuego lento la cebolla picada fina en mantequilla. Se desglasa con el vinagre e igual cantidad de vino blanco. Se hierve hasta reducirla a $\frac{2}{3}$ y se le agrega la glasa de carne.

Se hierve por 5 minutos y se cuele por una muselina.

SALSA MADERA

1 litro buen consommé	40 gramos harina	40 gramos glasa de carne
60 gramos mantequilla	400 » vino Madera	sal y pimienta.

Se mezcla la glasa de carne con el Madera, se sazona al gusto. Se calienta y se reduce a la mitad. Se hace un «roux» con la mantequilla y la harina. Se le echan el consommé y el Madera reducido. Se reduce la salsa espumándola hasta que tenga bastante consistencia para que se adhiera a la cuchara.

SALSA DE MAIZ

½ taza puré de maíz	¼ taza nueces picadas y molidas	1 cucharada cebolla picada fina
1 cucharada mantequilla	sal y pimienta	ají.
	½ taza vino blanco	

Se rallan los choclos tiernos y se les exprime el jugo.

Se pone en una cacerola igual cantidad de este puré y de vino blanco, se le agregan un poco de mantequilla, un poquito de cebolla picada muy fina, sal, ají y nuez molida. Se calienta al baño-maría.

Sirve para carnes, pescados o huevos.

SALSA MALTESA

200 gramos mantequilla	jugo de limón o vinagre (al gusto)	sal y pimienta (al gusto)
3 yemas de huevo	1 cucharada agua fría	1 cucharadita ralladura
1 cucharada jugo de naranja		de naranja.

Es la misma salsa holandesa a la cual se le añaden el jugo de una naranja «sanguine» (colorada) y un poco de ralladura de la misma naranja.

A una holandesa de 3 huevos se le echará el jugo colado de una naranja muy madura, y más o menos la tercera parte de una cucharadita de cáscara rallada. Ambas cosas se le echarán al momento de servirla.

Es excelente para acompañar los espárragos.

SALSA MIROTON

100 gramos cebolla	2 cucharadas vinagre	6½ cucharadas salsa de to-
mantequilla	1 taza jugo de ternera o	mates
sal y pimienta	consommé	1 cucharadita perejil pi-
1 cucharada harina		cado.

Se dora la cebolla picada fina en mantequilla. Se sazona con sal y pimienta y cuando ya esté dorada se le echa una cucharada colmada de harina.

Se desglasa con el jugo de ternera clarificada o consommé y también con la salsa de tomates. Se cuece a fuego muy lento durante 20 minutos y para terminar se le espolvorea una cucharadita de perejil picado.

SALSA MORNAY

60 gramos mantequilla	40 gramos queso suizo ra-	ramito de olores
20 » harina	llado	sal, pimienta y nuez
1¼ tazas leche hervida		moscada.

Se cuece la harina en 30 gramos de mantequilla, se le agrega un ramito de

olores y se le mezcla gradualmente una taza y cuarto de leche hervida. Se sazona con sal, pimienta y nuez moscada.

Se revuelve sin cesar hasta que quede perfectamente cocida y sin grumos.

Se le saca el ramo de olores y se termina mezclándole el resto de la mantequilla y el queso suizo rallado.

Esta salsa sirve para todo lo que se quiera gratinar al horno, como ser huevos, legumbres, pescado, etc.

SALSA MORNAY CON MOSTAZA

100 gramos mantequilla
 $\frac{3}{4}$ litro leche

1 cucharada mostaza
 60 gramos harina

100 gramos queso parmesano rallado.

Se hace una Bechamel cociendo la harina en la mantequilla y luego se le echa la leche a la cual ya se le habrán incorporado el queso rallado y la cucharada de mostaza.

SALSA DE MOSTAZA

25 gramos de mantequilla
 150 » de mantequilla batida
 1 cucharada de crema batida

se separadamente
 1 limón (el jugo)
 25 gramos de harina

1 $\frac{1}{2}$ tazas de agua hervida con sal
 1 cucharada de mostaza
 3 yemas de huevo.

Se prepara un «roux» con 25 gramos de mantequilla y 25 gramos de harina, se le agrega el agua con sal y cuando la pasta esté bien homogénea se le añaden las yemas de huevos, teniendo cuidado de revolver sin cesar, mientras esté sobre el fuego para que no se formen grumos.

Se bate separadamente la crema con la mantequilla y se le incorpora a la salsa ya retirada del fuego.

Para terminar se sazona con el jugo de un limón y la mostaza.

SALSA MOUSSELINE

120 gramos de mantequilla
 4 yemas de huevo

1 cucharadita sal
 $\frac{1}{2}$ cucharada jugo de limón
 4 cucharadas agua

una pizca de pimienta
 $\frac{1}{2}$ cucharada crema batida.

Se baten las yemas con el agua en un baño-maría hasta que levanten bien. Entonces se le va agregando gradualmente la mantequilla ablandada al calor, y se sigue batiendo vigorosamente hasta que la cantidad esté completamente incorporada.

Se sazona con la sal y pimienta y se le echa el limón necesario para dejarla de la consistencia que se desee. Para terminar se le incorpora la crema batida.

El limón aclara el batido. Si después se quisiera nuevamente espesarlo, basta con volver a batirlo un poco en el baño-maría.

SALSA NAPOLITANA

6 tomates
 1 cucharada perejil
 sal y pimienta

1 taza agua
 $\frac{1}{2}$ ajo

1 taza cebolla picada fina
 albahaca (facultativo)
 2 cucharadas mantequilla.

Se ponen en una cacerola los tomates maduros, un poquito de ajo picado, pe-

rejl, cebolla, sal y pimienta. Se hace cocer esto hasta que espese. Se dejará hasta que se le haya consumido el agua y se pasa todo por el tamiz.

Se pone la salsa en una cacerola con un pequeño ramo de albahacas, sal y pimienta. Se fríe un poquito de cebolla picada muy fina, en mantequilla. Cuando ya esté bien dorada se le agrega el tomate.

Se deja cocer 8 o 10 minutos y se le retira la albahaca.

Esta es la verdadera salsa para los macaroni.

SALSA PAIVA

1 cucharada aceite
chalote picado fino
2 cucharadas harina

sal y pimienta
75 gramos queso suizo rallado

60 gramos crema
1 cucharadita Curry (facultativo).

Se dora el chalote picado muy fino en una cucharada de aceite y luego se le añade la harina. Cuando ya todo esté ligeramente dorado, se le principia a echar gradualmente dos copas de agua hirviendo. Se revuelve bien y se sazona. Puede agregársele una cucharadita de Curry.

Se le incorporan a la salsa entre 50 y 75 gramos de queso rallado.

Al cabo de 15 minutos de hervir la salsa está lista.

En el momento de servirla se liga con una copa de crema.

Esto sirve para acompañar callampas cocidas en agua con limón, o para un pollo o ternera o para un pescado cocido.

SALSA DE PALTAS

4 paltas
½ taza crema o natas

½ cucharada jugo de limón

1 cucharada maicena
sal y pimienta.

Se diluye la maicena en la crema, se sazona con sal y pimienta y se hace hervir.

Se pelan las paltas, se pasan por un cedazo fino, y se les agrega un poquito de jugo de limón.

Se retira la crema del fuego y se le incorpora el puré de paltas sin volver a ponerlo al fuego.

Debe servirse inmediatamente.

Esta salsa es excelente para huevos.

SALSA PANAMEÑA

1 cucharada mantequilla
2 cucharaditas polvos Curry
1½ tazas salsa Bechamel

½ limón, el jugo
50 gramos cebolla picada
1 ramito olores (raíz de perejil, apio, tomillo

y laurel)
6 cucharadas leche de cocos
1 cucharada crema.

Se deja cocer en mantequilla sin que tome demasiado color 50 gramos de cebolla picada. Se le incorporan dos cucharaditas de polvos de Curry. Se le añade un ramito de olores compuesto de raíz de perejil, apio, tomillo y laurel.

Se le añaden 1½ tazas de salsa Bechamel delgada y seis cucharadas de leche de cocos. Se reduce a la tercera parte.

Se cuela y se termina ligándola con crema y jugo de limón.

SALSA PANDORA

1 taza nueces peladas
1 » miga de pan

1 taza leche
sal y pimienta
almendras

2 cucharadas mantequilla
2 » crema.

Se pelan las nueces y se muelen con miga de pan remojado en leche. Se coloca la crema y se mezclan las nueces al momento de servir las.

Se sazona con sal y pimienta.

Se puede también usar esta salsa con almendras molidas muy finas en el mortero y también es posible mezclar mitad nuez y mitad almendras molidas junto con la miga de pan.

Si no hubiese crema ésta se debe reemplazar por leche y mantequilla batida.

SALSA PÉRIGUEUX

300 gramos jamón
200 » jugo de carne concentrado
200 » vino de Madera

40 gramos mantequilla
30 » harina
1 cebolla cortada en rodajas

1 chalote
trufas a voluntad
sal y pimienta.

Se cuecen las trufas en el vino Madera; cuando estén a punto se sacan y se pican fino.

Se prepara un «roux» con la mantequilla y harina.

Se le agregan la cebolla y el chalote y se deja dorar ligeramente, se le agregan el jamón cortado en pequeños dados, el vino Madera y el jugo.

Se cuece todo junto.

Se le quita a la salsa la tela que se le forme encima, se concentra y luego se le cuela, corrigiéndole la sazón si fuere necesario.

Al último momento se le mezclan las trufas picadas.

SALSA DE PIMIENTOS

leche
mantequilla

harina

pimientos
sal y pimienta.

Se hace una salsa Bechamel con leche, mantequilla y un poco de harina. Se sazona.

Se cuecen los pimientos en leche y cuando estén blandos se pasan por tamiz.

Se mezcla la leche en que se han cocido los pimientos con la salsa Bechamel.

Se le incorporan los pimientos.

Esta salsa es especialmente buena para acompañar huevos.

SALSA POIVRADE

cebolla
apio
150 gramos perejil
tomillo

laurel
12 cucharadas vinagre
2 tazas demi-glace
pimienta

3 cucharadas mantequilla
sal
10 granos pimienta.

Se cuecen en mantequilla 150 gramos de un «mirepoix» compuesto de cebolla, apio, tallos de perejil y condimentados con un poco de tomillo y laurel.

Se le echa el vinagre y una vez que esté bien reducido se le agregan dos tazas de demi-glace. Se cuecen durante 45 minutos.

10 minutos antes de colar la salsa se le agregan 10 granos de pimienta machacados.

Esta salsa se usa con carnes con adobo o sin él.

SALSA POIVRADE PARA CARNES DE CAZA

Se saltea en aceite un «mirepoix» compuesto igual que para la otra salsa Poivrade.

A esto se le agregan 750 gramos de recortes de la carne que se está preparando, cortados en pedacitos muy finos. Se cuece todo junto hasta que las legumbres y la carne estén cocidas y doradas.

Se le echan una taza y cuarto de vinagre y 2 decilitros de vino blanco que se hacen reducir a fondo. Después se le agregan 8 decilitros de salsa española e igual cantidad de un «fondo» de la misma carne que se está preparando y 5 decilitros del adobo de esta misma carne. Se cuece muy suavemente en una cacerola tapada durante 3 horas.

En el curso del cocimiento se le echan algunas cucharadas del mismo fondo.

10 minutos antes de colar la salsa se le agregan 15 gramos de pimienta machacada.

Se pasa la salsa por un tamiz fino presionándola.

Se vuelve a poner al fuego después de haberle agregado 5 decilitros del mismo «fondo».

SALSA DE RAIZ PICANTE

200 gramos crema	150 gramos raíz picante	jugo de limón
200 » jugo de carne o	60 » mantequilla	azúcar
fondo de ternera	50 » harina	sal y pimienta.

Se hace un «roux» con la mantequilla y la harina. Se le echa el jugo de carne o fondo de ternera. Se deja cocer, en seguida se quita del fuego, y se le añaden la crema y la raíz picante; se aliña al gusto con azúcar, sal, pimienta y jugo de limón. Se mantiene caliente, pero teniendo cuidado de que no hierva.

SALSA RAVIGOTE

2 cucharadas vinagre	laurel	2 decilitros Bechamel o Velouté
½ cucharada perifollo y estragón	1 decilitro «fumet» de pescado	3 yemas de huevo
tomillo		75 gramos mantequilla.

Se reducen dos cucharadas de vinagre con media cucharada de perifollo y estragón picados y una pizca de tomillo y laurel.

Se prepara un decilitro de «fumet» de pescado.

Se le agregan dos decilitros de Bechamel o Velouté, y se liga con tres yemas de huevo.

Se cuece por unos instantes batiendo sin cesar.

Se completa con 75 gramos de mantequilla. Se pasa por un linón.

Al momento de servirla se le revuelve una cucharada de estragón y perifollo picado muy fino.

SALSA SALVADOR

½ libra mantequilla	1 taza caldo	4 yemas
1 taza vino	3 chalotes picados	perejil picado.

Se revuelve todo en una cacerola al baño-maría cuidando de que no se corte.

SALSA SAVOY

1 yema de huevo
 $\frac{1}{4}$ taza vinagre
 $\frac{3}{4}$ » leche

1 cucharadita sal
 2 cucharaditas azúcar

$\frac{1}{2}$ cucharadita mostaza inglesa
 1 pizca cayena.

Se mezcla y hierve todo junto por un momento.

Se vierte aún caliente sobre el repollo que ha de estar lavado, pero no amortiguado y picado muy fino.

Esta salsa es especialmente buena con repollo.

SALSA SUPREMA

150 gramos jalea de ternera
 y ave
 60 » crema

40 gramos vino Sauterne
 25 » mantequilla
 15 » harina

1 yema de huevo
 jugo de limón
 sal, pimienta.

Se ponen en una cacerola la mantequilla y la harina. Se revuelve en el fuego sin dejarla que tome color; se deshace en ella la jalea de ternera, se le añade el vino Sauterne y se cuece suavemente por $\frac{1}{4}$ de hora, en seguida se le añade la crema; se le mezcla bien, pero no se debe dejar hervir más. Por fin se acaba de ligar con la yema de huevo y se aliña con sal, pimienta y jugo de limón.

SALSA DE TOMATES

4 tomates
 1 zanahoria
 1 cebolla picada fina

sal y pimienta
 1 cucharada demi-glace

gotas vinagre de vino
 $\frac{1}{2}$ cucharada mantequilla
 1 taza agua.

Se cortan cuatro tomates en cuartos, se les sacan las pepas, se ponen en una pequeña cacerola con una zanahoria y una cebolla picada fina, sal y pimienta. Se cubre con agua y se hace hervir.

Cuando esté bien cocido, se pasa por un linón.

Se le añaden un poco de demi-glace, unas gotas de vinagre de vino, y se cuece otra vez hasta que tenga la consistencia necesaria.

Se le ponen al último minuto unos pedazos de mantequilla. Se deja bastante espesa.

SALSA DE TOMATES DEL ABOGADO

6 tomates
 4 cucharadas queso parme-

sano rallado

2 cucharadas pan rallado
 $\frac{1}{2}$ taza caldo.

Se pasan los tomates por cedazo. Se les agregan queso rallado, pan rallado, y, por fin, un poco de caldo.

Se le puede poner también para espesar un poco de harina tostada en una sartén.

SALSA UNION

3 huevos bien batidos
 1 taza vinagre
 1 cucharadita azúcar gra-

nulada
 $\frac{1}{2}$ cucharadita mostaza en polvo

$\frac{1}{2}$ cucharadita sal
 $\frac{1}{2}$ » color
 1 pizca cayena.

Se mezcla todo en una cacerola y se pone al baño-maría. Se revuelve sin cesar hasta que hierva y adquiera la consistencia necesaria.

SALSA VERT-PRÉ

250 gramos mantequilla
 30 » agua fría
 15 » berros

10 gramos espinacas
 4 » estragón.
 4 yemas frescas
 3 » duras

1 cucharada jugo de limón
 o vinagre
 sal y pimienta.

Se pican los berros, las espinacas y el estragón. Se prepara la salsa holandesa según la receta especial. Se le añaden las yerbas picadas, las yemas duras molidas, se sazona al gusto con sal, pimienta, jugo de limón o vinagre y se bate todo junto.

SALSA VILLEROI

$\frac{1}{2}$ litro salsa Alemana

$\frac{3}{4}$ taza esencia de champignons.

Se hace reducir $\frac{1}{2}$ litro de salsa Alemana con $\frac{3}{4}$ taza de esencia de champignons o en su defecto un cocimiento reducido de callampas. Se reduce esta salsa hasta que se adhiera a la espátula o cuchara. Se pasa por un lienzo.

Esta salsa es la que se usa para envolver todo lo que en seguida se apana a la inglesa, y que tan característicamente se denomina siempre «a la Villeroi».

SALSA VILLEROI CON TOMATE

$\frac{1}{2}$ litro salsa Alemana

$\frac{3}{4}$ taza esencia de champignons
 salsa de tomate o jugo

concentrado de tomate.

Se hace idéntica a la anterior, pero antes de pasar por el lienzo se le añade la tercera parte de su volumen de salsa de tomate muy reducida, o lo que es aún mejor, 4 o 5 cucharadas de jugo concentrado de tomate.

