MANTEQUILLA MANIÉ

INGREDIENTES

- Mantequilla
- Harina blanca

ELABORACIÓN

Mezclar dos partes de mantequilla en pomada mezclado en crudo por una parte de harina blanca tamizada.

Incorporar poco a poco en pequeñas cantidades.

Se utiliza principalmente para rectificar la untuosidad de las salsas y platos caldosos ya casi terminados.

ACADEMIA IRIGOYEN

MANTEQUILLA MAITRE D´HOTEL

INGREDIENTES

- Mantequilla
- Zumo de limón
- Perejil picado
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN

Empomar la mantequilla. Añadir el zumo de limón y el perejil picado.

Salpimentar.

Mezclar bien todos los ingredientes.

Hacer un rulo con film conservarlo en frio.

La utilizaremos para carnes y pescados a la parrilla.

ACADEMIA IRIGOYEN

MANTEQUILLA ANCHOAS

INGREDIENTES

- Mantequilla
- Filetes de anchoa en aceite
- Pimienta

ELABORACIÓN

Empomar la mantequilla.

Escurrir las anchoas en aceite. Cortar las anchoas en trozos muy pequeños.

Mezclar bien todos los ingredientes. Añadir pimienta.

Pasar por tamiz

La utilizaremos para pescados a la parrilla y canapés.

ACADEMIA IRIGOYEN

FONDO OSCURO DE TERNERA

INGREDIENTES

- Huesos de ternera
- Jarrete de ternera
- Recortes de carne
- Cebollas
- Puerros
- Zanahorias
- Tomates
- Ajo
- Apio
- Bouquet garni
- Agua
- Vino
- Sazonamiento

ELABORACIÓN

Poner en una rustidera los huesos, la carne y los recortes con un poco de grasa y dorar en el horno.

A media cocción retirar la grasa sobrante y seguir dorando.

Añadir todas las hortalizas limpias y cortadas en mirepoix y dorar también.

Poner todo en una marmita limpia con agua fría. Desglasar la placa con agua o vino y añadir a la marmita.

Llevar a ebullición a fuego lento durante al menos 3 horas. Espumar y desgrasar.

Al término de la cocción pasar por un chino con estameña sin presionar.

Volver a hervir, sazonar y enfriar.

ACADEMIA IRIGOYEN

FUMET

INGREDIENTES

- 200 gr espinas y recortes de pescado
- 100 gr chalotas
- 100 gr zanahorias
- 100gr cebollas
- Bouquet garni
- Vino blanco
- Agua

ELABORACIÓN

Limpiar , trocear y lavar las espinas quitando toda la sangre que pueda tener adherida. Las cabezas quitar los ojos (enturbian el caldo).

Limpiar, pelar y cortar las verduras.

Confeccionar el bouquet garni.

Poner todos los ingredientes en una marmita con **agua fria** y hervir durante unos 20 a 25 minutos. Espumar frecuentemente a lo largo de la cocción.

Añadir los granos de pimienta al final de la cocción (opcional).

Pasar por el chino y estameña.

Enfriar rápidamente.

Debe de hacerse a diario. No tiene conservación.

ACADEMIA IRIGUYEN

SONIA OVEJERO SANDOVAL

GAZPACHO

INGREDIENTES

- 1 kg tomates
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 1 pepino
- 2 dientes de ajo
- 2 rebanadas de pan
- 1 dl de vinagre
- 3 dl aceite de oliva
- Jamón curado
- Agua
- Sal
- Cominos

ELABORACIÓN

Trocear las verduras y triturarlas.

Sobre la mezcla añadir el pan para que se remoje, junto con el vinagre y sal.

Pasado un tiempo, cuando el pan ya está blando, triturar de nuevo incorporando el aceite a hilo fino.

Por último, pasar por el chino.

Enfriar en cámara.

Emplatar.

ACADEMIA IRIGOYEN

NOTAS Y SUGERENCIAS

NOTA:

De guarnición se acompaña con tomate, pepino, cebolla, pimiento y jamón picado finamente.

Los cominos son opcionales.

ACADEMIA IRIGOYEN

MANTEQUILLA CRUSTACEOS

INGREDIENTES

- Mantequilla
- Caparazones y cabezas de crústaceos

ELABORACIÓN

Machacar las cabezas y los caparazones con la mantequilla.

Fondear. Colar por una estameña a un recipiente metido en agua con hielo.

Volver y fondear y decantar.

Aplicaciones:

Terminación de salsas y cremas a base de crustáceos. Salsas Cardinal, Nantua de bogavante.

ACADEMIA IRIGOYEN

PURÉ DUQUESA

INGREDIENTES

- 500 gr de patatas
- 50 gr mantequilla
- 100 ml de leche
- Nuez moscada
- Sal

ELABORACIÓN

Cocer las patatas con piel.

Dejar templar y pelar.

Pasar por el pasapurés. Añadir la mantequilla en pomada y 2-3 yemas de huevo.

Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

Patatas Delfín: Al puré duquesa, agregarle un 50% de pasta choux. Sazonar y freír en pequeñas porciones escudilladas con ayuda de una cuchara, directamente en aceite o bien con manga pastelera y boquilla sobre papel sulfurizado para freírlas después en abundante aceite caliente.

ACADEMIA IRIGOYEN

PURÉ PARMENTIER

INGREDIENTES

- 500gr patatas
- 50 gr mantequilla
- 100 ml leche
- Pimienta blanca
- Sal

ELABORACIÓN

Cocer las patatas con piel. Dejar templar y pelar.

Pasar por el pasapurés añadir la mantequilla en pomada.

Incorporar poco a poco la leche caliente para controlar su espesor.

Rectificar de sal y pimienta.

Emplatar.

ACADEMIA IRIGOYEN

SONIA OVEJERO SANDOVAL

SALMOREJO

INGREDIENTES

- 1 kg tomates maduros
- 1-2 dientes de ajo
- 100-150 gr miga de pan
- 30 gr vinagre
- 150 ml aceite de oliva

ELABORACIÓN

Escaldar los tomates, quitarles la piel y trocearlos.

Mezclar las verduras (tomate + ajo) y triturar. Sobre esa mezcla añadir el pan para que se remoje junto con el vinagre y sal.

Dejar reposar y cuando el pan ya esté blando, triturar de nuevo e incorporar el aceite a hilo fino consiguiendo una emulsión.

Pasar por un chino si es necesario.

Emplatar.

ACADEMIA IRIGOYEN

NOTAS Y SUGERENCIAS

NOTA:

Servir en plato con taquitos de jamón y huevo duro como guarnición.

Hay que tener cuidado con la cantidad de ajo que echamos a la elaboración porque de un día a otro el sabor del ajo se realza.

La cantidad de pan dependerá del espesor que deseemos.

ACADEMIA IRIGOYEN

SALSA BECHAMEL

INGREDIENTES

$^{1}/_{2}$ litro de leche.

40 gr de harina.

40 gr de mantequilla.

Sal.

Nuez moscada rallada.

Pimienta blanca molida.

ELABORACIÓN

En la mantequilla rehogar la harina (Roux blanco) y dejar enfriar unos minutos.

Agregar la leche hirviendo y dejar cocer de 10 a 20 minutos sin dejar de remover para evitar que se pegue.

Añadir sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Dependiendo del uso que queramos hacer de esta salsa controlaremos su espesor y si fuera necesario añadiríamos más leche hirviendo.

Si queremos conservar extender una película de mantequilla sobre la superficie para evitar que forme costra.

ACADEMIA IRIGOYEN

NOTAS Y SUGERENCIAS

NOTA: La cantidad de harina será siempre igual a la de mantequilla. Estas estarán en consonancia con su uso final.

Como norma general podemos establecer que:

- 120 gr. harina para masa de croquetas
- 80 gr. harina para napar canelones o lasaña
- 60 gr. harina para salsa

En cuanto la leche:

- 1 l. leche para croquetas
- 1/2 l. a 3/4 l. para napar

Las principales salsas derivadas de la bechamenl son:

- **Mornay** (queso rallado y yemas)
- **Crema** (nata liquida y en algunos casos yemas)
- **Soubise** (cebolla y mantequilla).
- **Cardinal** (manteca de cangrejos o salsa americana, yemas y queso)

APLICACIONES: Para "ligar" picadillos de rellenos como croquetas, rellenos de alcachofas, pimientos, huevos, etc.

Como base para otras salsa empleadas en huevos, pescados y carnes.

ACADEMIA IRIGOYEN

SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES

- 2kg. Tomate maduro.
- 200 ml. Aceite.
- 200 gr. Cebolla.
- 200 gr. Puerro.
- 2 uds. Ajos.
- Sal.
- Azúcar.

ELABORACIÓN

Sofreír los ajos, la cebolla y el puerro.

Agregar los tomates (mejor pelados), sazonar y dejar cocer durante 45 minutos aproximadamente.

Pasarlo por el pasapurés o por el chino.

Levantar la salsa y rectificar de sal y azúcar.

ACADEMIA IRIGOYEN

NOTAS Y SUGERENCIAS

NOTA:

La calidad de la salsa vendrá dada por los tomates, los que deberán ser rojos y maduros.

Los tomates es preferible escaldarlos para poder pelarlos bien.

Si los tomates son muy acuosos puede añadirse lago de harina al sofrito y si tienen poco color, añadir algo de pimentón.

El azúcar va en proporción a la acidez del tomate.

Si incorporamos zanahoria la salsa de tomate es FRANCESA.

Las principales salsas derivadas de la salsa de tomate son:

- **Italiana:**
- **Diabla:**
- **Portuguesa:**
- **Zíngara:**

APLICACIONES:

Se utiliza principalmente para la confección de salsas derivadas, acompañar platos de fritos y como componente de sofritos y guisos.

ACADEMIA IRIGOYEN

SALSA ESPAÑOLA

INGREDIENTES

- 1l. de fondo oscuro.
- 40 gr de harina tostada.
- 40 gr de mantequilla.
- Sal.
- Pimienta blanca molida.

ELABORACIÓN

Rehogar ligeramente la harina tostada con la mantequilla (roux rubio) y dejar enfriar.

Mojar el roux con el fondo oscuro hirviendo y dejar cocer 20 minutos como mínimo (quedará brillante).

Añadir sal y pimienta.

Si queremos conservar extender una película de mantequilla sobre la superficie para evitar que forme costra.

ACADEMIA IRIGOYEN

NOTAS Y SUGERENCIAS

NOTA:

La calidad de la salsa vendrá dada por la calidad del caldo o fondo utilizado y la de los ingredientes utilizados. El color será oscuro y brilllante.

Las principales salsas derivadas de la salsa Española son:

- **Oporto:** (Mantequilla, brunoise de zanahoria, cebolla, chalota y oporto).
- **Perigueux:** (Salsa oporto, trufa picada fina y jugo de trufa).
- **Robert:** (Mantequilla, cebolla, vino blanco, vinagre, mostaza y pimienta).
- **Pimienta:** (Mantequilla, mirepoix de hortalizas, perejil, tomillo, laurel, pimienta en grano, mermelada y vinagre).
- **Cazadora:**(Mantequilla, champiñones, chalota, coñac, salsa de tomate y perejil).

La salsa Española se denomina también demi-glacé.

APLICACIONES:

Se utiliza principalmente para la confección de salsas derivadas y breseados de hortalizas. Se tendrá la precaución de utilizar esta salsa con géneros acordes a los de su caldo.

ACADEMIA IRIGOYEN

SALSA MORNAY

INGREDIENTES

- 40 gr de harina.
- 40 gr de mantequilla.
- 1/2 l de leche.
- 2 yemas de huevo.
- 50 gr de queso rallado.
- Sal.
- Pimienta blanca molida.
- Nuez moscada rallada.

ELABORACIÓN

Elaborar una bechamel.

Retirar del fuego la bechamel y añadir las yemas de huevo y el queso rallado, mezclando éste con suavidad.

Mantener caliente al baño María con un poquito de mantequilla disuelta o leche por encima. Evitar que hierva el agua del baño María.

ACADEMIA IRIGOYEN

NOTAS Y SUGERENCIAS

NOTA:

La salsa Mornay es una derivada de la salsa bechamel.

APLICACIONES:

Se utiliza principalmente para pastas italianas, huevos, hortalizas y platos gratinados.

ACADEMIA IRIGOYEN

SALSA VELOUTÉ

INGREDIENTES

- $^{1}/_{2}$ de caldo blanco (de ave, de ternera o de pescado blanco según aplicación).
- 40 gr de harina.
- 40 gr de mantequilla.
- Sal.
- Pimienta blanca molida.

ELABORACIÓN

En la mantequilla rehogamos la harina (Roux blanco) y dejar enfriar unos minutos.

Una vez frio el roux, añadir el caldo hirviendo, poniéndolo al fuego sin dejar de remover para evitar que se pegue y lo dejamos cocer uno 10 minutos.

Añadir sal y pimienta.

Si queremos conservar extender una película de mantequilla sobre la superficie para evitar que forme costra.

ACADEMIA IRGOYEN

NOTAS Y SUGERENCIAS

NOTA:

La calidad de la salsa vendrá dada por la calidad del caldo o fondo utilizado; el color será blanco aterciopelado.

Las principales salsas derivadas de la velouté son:

- **Suprema** (V. de ave, nata y esencia de champiñones)
- **Alemana (** V. de ternera, yemas de huevo, nuez moscada, zumo de limón y esencia de champiñones)
- **Aurora** (V. de ave, nata líquida, salsa de tomate)
- **Chaud-froid** (V. de ave o pescado, nata , gelatina de la misma procedencia)
- **Vino blanco** (V. de pescado, fumet reducido, yemas de huevo y mantequilla)

APLICACIONES:

Se utiliza principalmente para la confección de salsas derivadas, para ligar picadillos y elaboración de cremas.

ACADEMIA IRIGOYEN

SONIA OVEJERO SANDOVAL

SOPA DE AJO

INGREDIENTES

- 4-5 uds de ajos fileteados
- 1 cc de pimentón
- 150 gr de pan tostado
- 1.5 l de caldo de carne/agua
- 6 uds de huevos
- Aceite

ELABORACIÓN

En un saute , dorar los ajos. Dejar enfriar y añadir (para que no se peque y amargue). Añadir el pan (tostado previamente) y mezclar todo.

Añadir el caldo o agua y sazonar (si hiciera falta) y dar un hervor a todo.

Cascar los huevos procurando que no se junten y hacerlo como si fueran escalfados.

Los huevos también se pueden añadir batidos y se quedarán mezclados con la sopa (tipo huevo revuelto).

Emplatar en cazuelita de barro individual.

ACADEMIA IRIGUYEN

SOPA DE AJO CASTELLANA

INGREDIENTES

- 4 dientes de ajo
- 50 gr de jamón serrano
- 100 gr de pan de hogaza
- Pimentón dulce cs
- Agua o fondo blanco
- Sal
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Lo ideal es hacer este tipo de sopas en una cazuela de barro.

Echar aceite sobre la cazuela de barro y ponerla al fuego para freir en ella los ajos pelados, con un corte a lo largo, hasta que empiece a tomar color.

Cuando los ajos estén ligeramente dorados, añadir el jamón cortado en dados y dejar que se frían un poco.

Incorporar el pan cortado en láminas y rehogar. Espolvorear pimentón (fuera del fuego) y añadir rápidamente agua caliente o fondo blanco y sal. Debe de cocer de 5 a 8 minutos.

Pasado el tiempo de cocción, echar los huevos enteros para que cuajen (escalfar) en la misma sopa y servir muy caliente.

Emplatar en cazuelita de barro individual o bien servirla en la misma cazuela donde se ha cocinado.

ACADEMIA IRIGOYEN

SONIA OVEJERO SANDOVAL

SOPA DE CEBOLLA

INGREDIENTES

- Cebolla
- Agua/ Fondo de ave
- Sal
- Mantequilla
- Pan tostado
- Queso rallado

ELABORACIÓN

Pochar en un sauté con mantequilla la cebolla, previamente cortada en juliana, poner tapa para que sude.

Una vez pochada la cebolla, añadir el fondo o el agua y la sal y dejar cocer un tiempo. Hasta que la cebolla este en su punto de cocción.

Servir la sopa en cazuela de barro y colocar una rebanada de pan tostado encima, pero antes de que se moje el pan, añadir queso y meter en salamandra para gratinar.

También podemos poner un huevo escalfado y después el pan y el queso. Gratinar igualmente.

ACADEMIA IRIGOYEN

SONIA OVEJERO SANDOVAL

SOPA DE PESCADO

INGREDIENTES

- ¼ de cebolla
- 100 gr de almendras
- Pan cs
- Brandy cs
- Salsa de tomate cs
- 1 l de fumet
- 80 gr de mejillones
- 80 gr berberechos
- 120 gr merluza
- Sal

ELABORACIÓN

Cortar el pescado y el marisco en trozos cuadrados y pequeños. Reservar.

Pochar la cebolla en aceite hasta que resulte blanda.

Añadir la almendra y el pan tostado y flambear con licor.

Incorporar después un poco de salsa de tomate y el fumet. Dejar hervir y posteriormente triturar todo y pasarlo por un chino. Levantar.

A la hora de servir, teniendo la sopa en ebullición, añadir el pescado/ marisco (mejillones, sepia, almejas, gambas y berberechos) en la sopa para que con el propio calor del caldo queden cocidos.

ACADEMIA IRIGOYEN

NOTAS Y SUGERENCIAS

NOTA:

El pescado o marisco puede ser otro (rape, congrio, gambas, etc).

Se puede añadir pimentón.

Se puede añadir otras verduras al sofrito (ajo, puerro, pimientos choriceros) y el pan tostado se puede sustituir por sémola de arroz o de trigo.

ACADEMIA IRIGOYEN

SOPA JULIANA

INGREDIENTES

- 150 gr de mantequilla
- 150 gr de puerro
- 100 gr de apio
- 150 gr de zanahoria
- 150 gr de repollo
- 1.5 l de fondo de pollo

ELABORACIÓN

Limpiar y cortar toda la verdura en juliana.

Rehogar la verdura en mantequilla poco a poco y por orden de dureza.

Sazonar y poner tapa para facilitar el pochado de las verduras.

Una vez rehogadas, mojar con el caldo de ave y dejar cocer hasta que estén tiernas.

Se pueden acompañar con pan tostado al emplatar.

Emplatar.

ACADEMIA IRIGOYEN