



No te conformes con menos.
¡Elige la **Original**!

¿Preparado para marcar la diferencia con tus salsas?

Debic. Juntos, cada día más lejos.



La salsa perfecta empieza con la base perfecta

Desde hace muchos años Culinaria Original Debic es la número 1 para cocinar. Su excelente rendimiento y funcionalidad la han convertido en la nata de referencia entre los chefs. No falla en los momentos claves.

En 1983 Debic lanzó la primera nata para cocinar y fue toda una revolución en los restaurantes. Hasta entonces, para las salsas, los chefs usaban una nata tradicional que a menudo se salía de la cacerola, con todo lo que ello implicaba. Se cortaba fácilmente y el producto, una vez descongelado, quedaba fatal.

Afortunadamente las cosas han cambiado. Hoy en día, chefs de España y de toda Europa confían en la Culinaria Original de Debic. ¡Un ingrediente indispensable en cualquier cocina!

RIESGO = 0, NO SE CORTA

LIGA Y ESPESA RÁPIDAMENTE

FACILITA TU PROCESO DE TRABAJO

RESISTE ALTAS TEMPERATURAS,
NO SE ADHIERE NI SE SALE DEL RECIPIENTE

PODRÁS CONGELAR/DESCONGELAR/RECALENTAR
TUS ELABORACIONES SIN ALTERNACIÓN ALGUNA

DISPONIBLE EN BOTELLA DE 1 O 2L



LA EVOLUCIÓN DE LAS SALSAS

El gran saucier francés Fernand Point nos enseñó: "En la orquesta de una gran cocina el chef saucier es un solista". El saucier era una estrella culinaria con un gusto exquisito en una época en la que las salsas tenían una importancia todavía mayor en el plato. Hoy en día todo chef debe ser también saucier, porque hay una cosa que no ha cambiado: las salsas siguen siendo el elemento que cohesiona un plato. Con una gran salsa puedes marcar la diferencia como chef, mostrando tu destreza y habilidades.

*Hoy en día todo chef debe
ser también saucier*

¿Por qué no actualizas tus conocimientos con recetas de algunos de los mejores chefs franceses de la historia moderna? En este especial encontrarás versiones contemporáneas de salsas emblemáticas de grandes "solistas" como Paul Bocuse o los hermanos Troisgros. Por supuesto, hemos reinterpretado estas grandes salsas para la cocina moderna. ¡Resultan fáciles de preparar, sin que por ello pierdan ni fuerza ni sabor!



LOS TRES COMPONENTES DE UNA SALSA

Paso 1: BASE



Paso 2: ENRIQUECER



Paso 3: TEXTURIZAR



Las salsas constituyen la esencia de la imagen de todo chef. Son la máxima expresión de la destreza culinaria. Las clásicas salsas cremosas se preparan con un roux ligado con un agente espesante. En otros tiempos a menudo las salsas solían ser pesadas y podían llegar a dominar el plato en exceso. Sin embargo están regresando con fuerza, con un aspecto más moderno, por supuesto, con menos grasa pero también con varios estratos de sabor.

Tres pasos para obtener una salsa perfecta

La salsa cremosa perfecta contiene tres elementos esenciales: la **base**, el **enriquecedor** y la **textura**. Cada uno desempeña un papel diferente. La base está formada por un fondo con varios estratos. A continuación le añadimos más profundidad con el enriquecedor compuesto por sabores que confieren carácter a la salsa y que le otorgan un equilibrio perfecto. Y para finalizar está la textura. Este elemento influye en la sensación en boca, pudiendo ser desde un líquido aterciopelado a una espuma. Utilizando estos tres elementos con habilidad puedes ampliar tu gama de salsas como chef.



Paso 1: BASE

La base no es, de hecho, más que un buen caldo, reducido a la consistencia de un fondo, una *demi-glace* o una *glace*, antes de ligarlo con la nata para cocinar. Estos dos elementos constituyen el corazón de tu salsa. ¡En este paso hay que prestar especial atención, ya que la base determina la intensidad del resultado final! Las siguientes pistas te ayudarán a marcar la diferencia de sabor.

- **Fondo oscuro de carne y / o huesos**

Asar la carne o los huesos en el horno si se desea elaborar un fondo oscuro. Espolvorearlos con leche en polvo y sal para facilitar la reacción de *Maillard*, que garantizará un sabor extra intenso.

- **Fondo blanco de carne y / o huesos**

Sumergir la carne y/o los huesos en agua con sal. Llevar el agua a ebullición para eliminar en lo posible los restos de sangre. Escurrir y enjuagar los ingredientes con agua fría. Sumergir nuevamente los ingredientes en agua fría para evitar un sabor y llevar a ebullición. No es necesario espumar.

- **Pescado y/o crustáceos y marisco**

Esta base es más rápida de cocinar. Se aconseja dejarla reposar y no llevarla a ebullición, ya que la salsa puede verse alterada por un matiz astringente o de amoníaco.

- **Vegetales frescos**

No añadir los vegetales demasiado temprano, y asegurarse de rehogarlos primero. La máxima es no dejar que los vegetales reposen en el fondo para la salsa durante más de una hora.

- **Hierbas aromáticas y especias**

A menudo las hierbas aromáticas y las especias se añaden demasiado temprano y, como resultado, sus aromas se pierden con la cocción. Añadir las hierbas de tallo duro y/o las especias media hora antes del final de la cocción.



¿Lo sabías?

Técnicamente la reacción de *Maillard* es la glicación no enzimática de las proteínas. Se define también como una especie de caramelización de los alimentos y como la reacción que proporciona el color tostado de la carne durante el proceso de cocción.

Paso 2: ENRIQUECER

En general, añadimos varios ingredientes aromáticos para dar a la salsa una profundidad extra. Lo mejor es hacerlo en el último minuto para realzar el sabor. Piensa en una infusión entre diez y veinte minutos. La siguiente información te dará una idea del efecto que tienen los ingredientes aromáticos en tus fondos.

• **Ácidos**

El jugo de cítricos o la reducción de vino eliminan la sensación de grasa en boca y aportan al sabor de base una profundidad adicional.

• **Umami**

Algas como el alga kombu confieren a un fondo un sabor más pronunciado. Añadirlas durante el proceso de enfriamiento y dejar reposar durante una hora. Otras bombas umami: escamas de bonito, anchoas, cebollas asadas y un sofrito de tomate.

• **Especias**

Las especias con sabores liposolubles se rehogan en mantequilla. Las especias con sabores hidrosolubles se infusionan entre 10 y 15 minutos en la salsa caliente.

• **Notas herbáceas**

Las hierbas frescas dan profundidad a las salsas cremosas y logran el equilibrio con una consistencia fresca y cremosa. Cuanto más rígida sea la hoja, mayor debe ser el tiempo de infusión.

• **Alcoholes**

Las bebidas alcohólicas añaden a la salsa un estrato más de sabor. A menudo se utiliza vino o vino generoso, tipo oporto o jerez. Hay que calentarla durante largo tiempo o flambearlo hasta que hierva para evaporar la mayor cantidad posible de alcohol.



Consejo del chef

La salsa perfecta siempre está bien equilibrada en términos de sabores básicos: dulce, salado, ácido, amargo y umami. Si una salsa es demasiado dulce (por ej. Madeira), se puede contrarrestar con algún ingrediente ácido.

Las notas herbales de las hierbas aromáticas no sólo proporcionan más profundidad, sino que hacen la salsa más refrescante.

Paso 3:

TEXTURIZAR

El último elemento en la preparación de una salsa es la textura. Hay que buscar una textura que armonice con el ingrediente principal y con el resto de texturas en el plato. Añadir a la BASE nata Culinaria Original Debic ayuda a ligar la salsa antes de llevarla a ebullición y de reducirla. Después se puede airear con ayuda de un batidor de varillas. Si buscas una salsa aún más ligera que dé volumen al plato se puede utilizar un sifón y añadirle clara de huevo en el momento de llenarlo.



↑
*Elige la
textura deseada*

que armonice con el ingrediente principal y con el resto de texturas en el plato.

¡Y EMPLATAR!

Después del duro trabajo la salsa debe, evidentemente, quedar preciosa en el plato. A continuación te mostramos diversas variaciones. Nos hemos inspirado en la *nouvelle cuisine*, pero dándole un aire contemporáneo.

Ya lo sabes: una salsa bien preparada añade una dimensión extra a cualquier plato. El hecho de mezclar diferentes salsas proporciona otro perfil de sabor, diferente. De esta manera la salsa contribuye a realzar hasta el último bocado del plato.

¿PREPARADO PARA MARCAR LA DIFERENCIA CON TUS SALSAS?

¡En las páginas siguientes encontrarás versiones contemporáneas de recetas clásicas que te ayudarán a conseguirlo!



Salsa cremosa al champán



SALSA

BASE
Fumet de pescado

ENRIQUECEDOR
Champán/cava

TEXTURA
Líquida cremosa

RECETA PARA 1 LITRO

Salsa cremosa al champán

200 ml Culinaria Original Debic
300 ml fumet de pescado
200 ml champán /cava

Puré de perejil

100 g perejil
20 ml agua
2 g sal
1 g goma xantana

Reducción de bogavante

1.000 ml fumet de pescado
200 g caparazones de bogavante
300 ml vino Chardonnay
100 ml vermu
100 ml brandy
70 g zanahoria
100 g apio
50 g chalota
1 limón
100 g coral de bogavante
sal

PREPARACIÓN

Fondo de bogavante: saltear los caparazones de bogavante aplastados hasta que empiecen a adquirir una tonalidad roja. Añadir el vino Chardonnay, el vermu y el brandy. Flamear para evaporar el alcohol. Añadir las verduras finamente laminadas. Incorporar el fumet de pescado y hervir el caldo a fuego suave durante una hora como mínimo. Pasar la mezcla por un colador fino. Para preparar la reducción de bogavante, tomar un poco de fondo de bogavante y reducirlo a una décima parte de su volumen. Añadirle el coral, sazonarlo con sal y zumo de limón y reservar en la nevera.

Para elaborar la salsa, calentar el fumet de pescado y añadirle la Culinaria Original Debic. Reducir su volumen en dos tercios y, para finalizar, añadir el champán.

Para preparar el puré de perejil escaldar brevemente el perejil. Introducirlo en un procesador de alimentos (tipo Thermomix o túrmix) junto con el agua, la sal y triturarlo. Pasarlo por un colador fino e incorporarle la goma xantana. Pasar de nuevo por un colador fino y reservar.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Rehogar el pescado con mantequilla salada a baja temperatura. Secar y colocar en el centro del plato. Disponer la salsa cremosa al champán encima del pescado y decorar con unas gotitas de puré de perejil y de reducción de bogavante. Poner un espárrago como guarnición.

Salsa de eneldo



SALSA

BASE
Fumet de pescado

ENRIQUECEDOR
Eneldo

TEXTURA
Líquida cremosa

RECETA PARA 1 LITRO

Salsa de pescado blanco

150 ml Culinaria Original Debic
300 ml fumet de pescado
100 ml vino blanco
1 limón

Puré de eneldo

100 g eneldo
20 ml agua
2 g sal
1 g goma xantana

PREPARACIÓN

Para elaborar la salsa calentar el fumet de pescado con el vino y reducir la mezcla a la mitad. Añadir la Culinaria Original Debic. Reducir en un tercio y, si es necesario, sazonar con zumo de limón y sal.

Para preparar el puré de eneldo escaldar brevemente el eneldo. Introducirlo en un procesador de alimentos junto con el agua y la sal y triturar. Pasar por un colador fino e incorporarle la goma xantana. Pasar de nuevo por un colador fino y reservar.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Calentar a fuego lento el salmón en mantequilla salada sin que el salmón adquiera color, aproximadamente unos 3-4 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar el salmón en la sartén caliente. Dorar la parte superior del salmón con un soplete de cocina. Disponer la salsa de pescado en el centro y con el puré de eneldo realizar un dibujo en zigzag sobre la salsa. Con el dorso de una cuchara cortar la salsa de izquierda a derecha y de derecha a izquierda para crear una bonita decoración en el plato. Colocar el pescado en el centro del plato y decorar con una ramita de eneldo.

Salsa cardenal



SALSA

- BASE**
Fondo de crustáceos
- ENRIQUECEDOR**
Hierbas aromáticas
- TEXTURA**
Líquida cremosa

RECETA PARA 1 LITRO

Salsa de bogavante

1.000 ml Culinaria Original Debic
1.000 ml fumet de pescado
200 g caparazones de bogavante
300 ml vino Chardonnay
100 ml vermu
100 ml brandy
70 g zanahoria
100 g apio
50 g chalota
20 g perejil de hoja plana
10 g estragón
15 g perifollo
1 limón
2 g sal

Reducción de bogavante

1.000 ml fumet de pescado
200 g caparazones de bogavante
300 ml vino Chardonnay
100 ml vermu
100 ml brandy
70 g zanahoria
100 g apio
50 g chalota
1 limón
100 g coral de bogavante
2 g sal

Mantequilla de bogavante

200 g caparazón de bogavante
10 g chile cachemira en polvo
1.000 g mantequilla
200 g concentrado de tomate

PREPARACIÓN

Saltear los caparazones de bogavante aplastados hasta que empiecen a adquirir una tonalidad roja. Añadir el vino Chardonnay, el vermu y el brandy. Flamear para evaporar el alcohol. Añadir las verduras finamente laminadas. Incorporar el fumet de pescado y hervir el caldo a fuego suave durante una hora como mínimo. Pasar la mezcla por un colador fino. Llevar nuevamente a ebullición y añadir la Culinaria Original Debic. Reducir su volumen en un tercio. Introducir en la mezcla las hierbas aromáticas y dejar infusionar durante diez minutos. Pasar por un colador, sazonar la salsa con sal y equilibrar el punto de acidez con zumo de limón.

Para elaborar la reducción repetir el primer paso o tomar un fondo básico de bogavante y reducirlo a una décima parte de su volumen. Agregar el coral batiéndolo, sazonar con sal y zumo de limón y reservar en la nevera.

Para elaborar la mantequilla de bogavante, saltear los caparazones de bogavante en un poco de mantequilla, añadir el chile en polvo, el concentrado de tomate y el resto de la mantequilla. Dejar cocer a fuego lento durante una hora. Pasar por un colador fino y reservar en la nevera.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Emulsionar la salsa cremosa con la mantequilla de bogavante. Verter la salsa en el centro del plato. Con una cuchara disponer un poco de concentrado de tomate en el plato. Decorar con la reducción de bogavante. Disponer una porción de cola y pinzas de bogavante en el plato y decorar con hierbas aromáticas.

Aire de Madeira



SALSA



BASE

Fondo oscuro de pollo



ENRIQUECEDOR

Vino de Madeira



TEXTURA

Aire

RECETA PARA 1 LITRO

Espuma de Madeira

200	ml	Culinaria Original Debic
1.000	ml	fondo oscuro de pollo
20	g	Mantequilla Tradicional Debic
100	g	champiñones
100	g	beicon ahumado
30	g	chalota
150	ml	vino de Madeira
1		limón
2	g	sal
1	g	pimienta negra

PREPARACIÓN

Para elaborar la salsa, calentar la mantequilla, añadir el beicon ahumado cortado en dados y freírlos hasta que queden dorados. Añadir los champiñones cortados a láminas y las chalotas finamente laminadas. Pochar en la mantequilla. Agregar el vino de Madeira, flamear para evaporar el alcohol y reducir hasta obtener una textura de jarabe. Añadir el fondo oscuro de pollo y reducir su volumen en dos tercios. Incorporar la Culinaria Original Debic. Reducir de volumen en un tercio. Pasar por un colador, sazonar la salsa con sal y equilibrar el punto de acidez con un poco de zumo de limón.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Servir la salsa con unos tortellini y setas silvestres. Airear la salsa con una batidora de brazo. Decorar la pasta con una generosa cucharada de salsa. Servir con unas láminas de trufa y cebollino finamente cortado.

Salsa cremosa de morillas



SALSA

BASE
Fondo oscuro de pollo

ENRIQUECIDOR
Morillas

TEXTURA
Líquida cremosa

RECETA PARA 1 LITRO

Salsa cremosa de morillas

200 ml Culinaria Original Debic
1.000 ml fondo oscuro de pollo
20 g Mantequilla Tradicional Debic
100 g morillas (también conocidas como colmenillas)
150 ml vino de Madeira
1 limón
2 g cebollino
2 g sal
1 g pimienta negra

PREPARACIÓN

Para la salsa, calentar el vino de Madeira, flamear para evaporar el alcohol y reducir hasta obtener una textura de jarabe. Añadir el fondo de pollo y reducir a dos tercios. Añadir Culinaria Original Debic y reducir a un tercio de volumen. Pasar por un colador, sazonar la salsa con sal y equilibrar el punto de acidez con zumo de limón. Añadir las morillas limpias y cortadas a láminas, el cebollino y servir.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Verter la salsa en el centro del plato. Servir con pollo de corral asado y espárragos verdes.

Salsa cremosa de champiñones



SALSA

- BASE**
Fondo oscuro de ternera
- ENRIQUECIDOR**
Hierbas aromáticas y especias
- TEXTURA**
Líquida cremosa

RECETA PARA 1 LITRO

Salsa cremosa de champiñones

200 ml Culinaria Original Debic
1.000 ml fondo oscuro de ternera
20 g Mantequilla Tradicional Debic
200 g champiñones
150 ml vino de Madeira
10 ml reducción de vino
2 g tomillo
2 g sal
1 g pimienta negra

Kéetchup de champiñones

100 ml vinagre de vino tinto
100 ml vino manzanilla
500 g champiñones
2 g tomillo
1 g macis
30 g chalotas
20 g sal
2 g harina de maíz

PREPARACIÓN

Para preparar la salsa freír los champiñones con la mantequilla hasta que se haya evaporado toda el agua y los champiñones hayan adquirido un bonito color. Añadir el vino de Madeira, flamear para evaporar el alcohol y reducir hasta obtener una textura de jarabe. Agregar el fondo de ternera y reducir su volumen en dos tercios. Incorporar la Culinaria Original Debic y reducir en un tercio su volumen. Pasar por un colador, salpimentar la salsa y equilibrar el punto de acidez con un poco de reducción de vino.

Para elaborar el kéetchup triturar los champiñones en un procesador de alimentos. Mezclar con la sal y dejar macerar durante toda una noche. Mezclar el vinagre, las hierbas aromáticas, las especias y la chalota. Escurrir toda el agua de los champiñones y llevar a ebullición. Agregar la mezcla con el vinagre y reducir a 250 ml. Espesar el kéetchup con la harina de maíz y guardar en la nevera.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Verter la salsa en el centro del plato. Rociar un poco de kéetchup en forma de espiral encima de la salsa. Con la punta de una cuchara realizar un dibujo moviéndola de afuera hacia adentro simétricamente. Disponer pequeñas hojas de perejil y champiñones alrededor de la salsa. Colocar un escalope de ternera empanado en el centro del plato, sobre una base de puré de patata.

Salsa cremosa a la pimienta



SALSA

 **BASE**
Fondo blanco de ternera

 **ENRIQUECEDOR**
Pimienta verde

 **TEXTURA**
Líquida cremosa

RECETA PARA 1 LITRO

Salsa cremosa a la pimienta

1.000 ml Culinaria Original Debic
1.000 ml fondo blanco de ternera
200 g pimienta verde
300 ml brandy
100 ml vinagre de vino blanco
sal

Mantequilla roja

1.000 ml vino tinto
200 ml demi-glace de buey
2 g tomillo
1 hoja de laurel
20 g chalotas
2 g sal
0,5 g glutamato monosódico
200 g Mantequilla Tradicional Debic

PREPARACIÓN

Verter el brandy en un cazo y llevar a ebullición. Flamear para evaporar el alcohol. Incorporar la pimienta verde y reducir a la mitad. Agregar el fondo de ternera y reducir de nuevo a la mitad. Añadir la Culinaria Original Debic. Reducir su volumen en un tercio. Pasar por un colador y sazonar la salsa con sal. Equilibrar el punto de acidez con el vinagre de vino blanco. Para elaborar la mantequilla roja, verter el vino en un cazo y flamearlo para evaporar el alcohol. Añadir el resto de ingredientes y reducir hasta obtener una textura de jarabe. Emulsionar con la mantequilla y mantener caliente.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Verter la salsa en el centro del plato. Decorar el plato con la mantequilla roja. Colocar encima de la salsa la carne de buey y servir con la guarnición deseada.

Salsa Roquefort



SALSA

 **BASE**
Fondo de pollo

 **ENRIQUECEDOR**
Roquefort

 **TEXTURA**
Espuma

RECETA PARA 10 RACIONES

Salsa roquefort

600 ml fondo de pollo
250 g Roquefort
150 ml Culinaria Original Debic
100 ml glace de buey

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Para preparar la salsa Roquefort, calentar el fondo y llevar a ebullición. Retirar del fuego y desmenuzar el Roquefort en el líquido. Mezclar bien e incorporar la Culinaria Original Debic. Introducir en un sifón y cargar con dos cartuchos de óxido nitroso. Disponer la salsa en el centro del plato. Colocar una cucharada generosa de glace de buey en medio. Disponer las patatas y el buey alrededor de la glace de buey.

Salsa de acedera



SALSA

 **BASE**
Fumet de pescado

 **ENRIQUECEDOR**
Acedera

 **TEXTURA**
Líquida cremosa

RECETA PARA 1 LITRO

Salsa blanca de pescado

200 ml Culinaria Original Debic
300 ml fumet de pescado
10 ml reducción de vino

Puré de acedera

100 g acedera
20 g espinacas
20 ml agua
2 g sal
1 g goma xantana

PREPARACIÓN

Para preparar la salsa calentar el fumet de pescado y añadirle la Culinaria Original Debic. Reducir su volumen en dos tercios y, si es necesario sazonar, incorporar la reducción de vino.

Para elaborar el puré de acedera escaldar brevemente la acedera y las espinacas. Triturarlas en un procesador de alimentos junto con el agua y la sal. Pasar por un colador fino e incorporarle la goma xantana. Pasar por un colador fino y reservar.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Calentar el salmón lentamente en una sartén antiadherente seca sin que llegue a adquirir color. Darle la vuelta y calentar durante dos minutos más aproximadamente. Dejar reposar en la sartén caliente fuera del fuego hasta que el salmón quede al punto justo de cocción y jugoso en su interior. Disponer la salsa de pescado en el centro del plato y, con una cuchara, verter gotas de puré de acedera en el borde exterior de la salsa. Con el dorso de la cuchara cortar las gotas de puré de acedera para crear una bonita decoración en la salsa. Disponer el pescado en el centro del plato.

Salsa de trufa



SALSA

- BASE**
Fondo oscuro de pollo
- ENRIQUECEDOR**
Trufa
- TEXTURA**
Líquida cremosa

RECETA PARA 1 LITRO

Salsa de trufa

- 2100 ml Culinaria Original Debic
- 1000 ml fondo oscuro de pollo
- 20 g Mantequilla Tradicional Debic
- 100 g champiñones
- 30 g chalotas
- 200 ml jugo de trufa
- 50 g retales de trufa
- 2 g carbón activado
- 1 limón
- 2 g sal
- 1 g pimienta negra

Salsa blanca de ternera

- 300 ml Culinaria Original Debic
- 800 ml fondo claro de ternera
- 20 g Mantequilla Tradicional Debic
- 100 g champiñones
- 100 g apionabo
- 40 g puerros
- 20 g perejil
- 10 g perifollo
- 100 ml Oporto blanco
- 10 ml reducción de vino
- 2 g sal
- 1 g pimienta negra

PREPARACIÓN

Para preparar la salsa de trufa, calentar la mantequilla, añadir los champiñones laminados y la chalota finamente laminada y rehogar. Incorporar el fondo de pollo y reducir hasta un tercio. Agregar el carbón activado y el jugo de trufa y llevar a ebullición. Incorporarle la Culinaria Original Debic. Reducir su volumen hasta dos tercios. Pasar por un colador. Añadir los retales de trufa y dejar infusionar durante veinte minutos. Triturar con una batidora de brazo. Pasar por un colador fino, salpimentar la salsa y equilibrar el punto de acidez con zumo de limón.

Para elaborar el fondo claro de ternera calentar la mantequilla, añadir el apionabo cortado en brunoise y rehogar. Añadir los champiñones y el puerro finamente laminados y rehogar hasta que todos los vegetales queden blandos. Incorporar el oporto y flamear para evaporar el alcohol. Añadir el fondo claro de ternera y reducir a la mitad. Incorporarle la Culinaria Original Debic. Reducir su volumen hasta dos tercios. Añadir las hierbas aromáticas y dejar infusionar durante diez minutos. Pasar por un colador, salpimentar y equilibrar el punto de acidez con un poco de reducción de vino.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Servir la salsa con ternera o, como en este caso, con mollejas. Verter la salsa de trufa en el centro del plato y rociar unas gotas de salsa blanca de ternera por encima.



Descubre !D Magazine



La revista de Debic con entrevistas, tendencias, inspiración y recetas para profesionales.
Solicita tu ejemplar a tu distribuidor Debic o descárgalo en
www.debic.com

¿Necesitas más información?

Ponte en contacto con tu distribuidor Debic

