SALSAS MADRES Y SALSAS DERIVADAS

DANIEL SANDOVAL

ESCUELA DE GASTRNOMIA
INSTITUTO SUPERIOR MARIANO MORENO
INTRODUCCION A LA COCINA I
BOGOTA, MARZO 16 DEL 2011

Contenido.	Página.
1 Introducción.	3
2 Objetivos.	4
3 Las salsas.	5
3.1 Salsas primarias.	6
3.1.1 Salsas primarias emulsionadas frías.	7
3.1.1.1 Salsa vinagreta.	7
3.1.1.2 Mayonesa.	7
3.1.2 Salsas primariasemulsionadas calientes.	8
3.1.2.1 Salsa Bechamel.	8
3.1.2.2 Salsa española.	8
3.1.2.3 Salsa Veolute.	9
3.1.2.4 Salsa Holandesa.	9
3.1.2.5 Salsa Pomodoro.	10
3.1.2.6 Salsa inglesa.	10
4 Tabla de clasificación de las salsas	12
4.1 Salsas secundarias.	13
4.1.1 De la salsa vinagreta.	13
4.1.2 De la salsa mayonesa.	15
4.1.3 De la salsa Bechamel.	17
4.1.4 De la salsa española.	20
4.1.5 De la salsa Veloute.	22
4.1.6 De la salsa Holandesa.	24
4.1.7 De la salsa Pomodoro.	25
4.1.8 De la salsa inglesa.	26
5 Bibliografía.	27

1 INTRODUCCION.

Las salsas son el complemento ideal para cualquier plato, ayudan a mejorar y hacer más agradables nuestras comidas; es de suma importancia para los estudiantes de técnicas de cocina, conocer su clasificación y también su proceso de elaboración.

2 OBJETIVOS.

Enumerar, clasificar y describir el proceso de elaboración de las diferentes salsas, a partir de sus respectivos ingredientes.

3 LAS SALSAS.

Las salsas son mesclas de varios ingredientes de consistencia más o menos fluida, que se usan como bases para algunos guisos o para acompañar determinados platos.
Las salsas están compuestas básicamente por:

- Fondos: Son la parte liquida de la salsa. (Leche, caldo de res o pollo…)
- Ligazones: Son los encargados de espesar la salsa. (Harina y mantequilla o huevo)
- Aromatizantes: Son los que mejoran, modifican o dan un sabor especial a la salsa. (Alcaparras, aceitunas, perejil, cilantro…)

3.1 LAS SALSAS PRIMARIAS.

Las salsas primarias o madre, como su nombre lo dice, son las salsas iniciales que se usan como base para la fabricación de nuevas salsas, llamadas secundarias o derivadas.

Antonine Carême fue el primero en clasificar las salsas, el distinguió entre salsas frías y calientes; pero fue más allá y distinguió 4 salsas como las salsas madres de la cocina:

- Salsa Alemana.
- Salsa Bechamel.
- Salsa Española.
- Salsa Veloute.

El chef Auguste Escoffier modifico la clasificación de las salsas y planteo la siguiente lista:

- Salsa Bechamel.
- Salsa Española.
- Salsa Holandesa.
- Mayonesa.
- Salsa Pomodoro.
- Salsa Veloute.

Actualmente encontramos la clasificación técnica de las salsas:

- Salsas madre emulsionadas:
  - En frio:
    - Mayonesa.
    - Vinagreta.
  - En Caliente:
    - Salsa Bechamel.
    - Salsa Española
    - Salsa Veloute.
    - Salsa Holandesa.
    - Salsa Pomodoro.
    - Salsa Inglesa.

3.1.1 Salsas primariasemulsionadasfrías.

3.1.1.1 Salsa vinagreta.

- **Ingredientes:**
  - ¼ de taza de aceite de olivas.
  - ½ taza de vinagre.
  - 2 dientes de ajo macerados.
  - 1 cucharada de perejil finamente picado.
  - Sal y pimienta al gusto.
- **Preparación:**
  - En un recipiente pequeño, vierta el vinagre, el ajo y el perejil; bata suavemente hasta que se mesclen los ingredientes.
  - Agregue el aceite poco a poco batiendo constantemente, hasta lograr una emulsión uniforme.

3.1.1.2 Mayonesa.

- **Ingredientes:**
  - 2 yemas de huevo.
  - Una pizca de sal.
  - 1 taza de aceite.
  - 3 cucharadas de vinagre.
- **Preparación:**
  - Mescle las yemas de huevo con la sal y bata rápidamente.
  - Agregue gota a gota media taza de aceite, bata más fuerte, y agregue de a cucharadas la otra media taza de aceite.
  - Cuando ya haya espesado, agregue las tres cucharadas de vinagre o jugo de limón.

3.1.2 Salsas primariasemulsionadas calientes.

3.1.2.1 Salsa Bechamel.

- **Roux:** En un sartén a fuego medio, derrita dos cucharadas de mantequilla, agregue las dos cucharadas de harina y revuelva mientras cocina durante 3 minutos para obtener un acabado blanco.
- **Ingredientes:**
  - 2 cucharadas de roux.
  - 1 taza de leche.
  - 1 cebolla cabezona blanca mediana cortada en 4 y claveteada con 2 clavos de olor.
  - 1 hoja de laurel.
  - Sal y pimienta al gusto.
- **Preparación:**
  - En una olla, vierta la leche y agregue las cebollas claveteadas y el laurel, sazone y deje hervir hasta que la cebolla y el laurel desprendan sus jugos.
  - Retire la cebolla y el laurel de la olla, y vierta poco a poco el roux, revolviendo constantemente para evitar que se formen grumos.
  - Cocine hasta que la salsa se torne espesa y este suave.
  - Lleve al horno por 20 minutos a 350º

3.1.2.2 Salsa española.

- **Ingredientes:**
  - 1,5 litros de fondo oscuro de res.
  - 50 gramos de zanahoria en cuadritos de 2x2.
  - 50 gramos de cebolla encuadritos de 2x2.
  - 300 gramos de tomate sin semilla en cuadritos de 2x2.
  - 40 gramos de extracto de tomate.
  - 50 gramos de pie de champiñón picados.
  - 1 diente de ajo picado.
  - 1 bouquet garni.
  - 60 gramos de mantequilla.
  - Sal y pimienta.

- **Preparación:**
  - Dore en mantequilla, la zanahoria y la cebolla.
  - Incorpore el tomate y cocine durante 2 minutos.
  - Espolvoree con harina y cocine hasta que tome el color oscuro.
  - Agregue el fondo, el bouquet garni, el ajo y los pies de champiñón.
  - Cocine a fuego bajo durante 25 minutos.
  - Pasar por un colador de tela y reservar.

3.1.2.3 Salsa Veloute.

- **Ingredientes:**
  - 3 cucharadas de roux.
  - ½ taza de fondo claro de ave.
  - ½ taza de crema de leche.
  - 1 pizca de sal
  - 1 pizca de pimienta blanca
  - 1 pizca de nuez moscada.
- **Preparación:**
  - En una olla caliente la crema de leche y el fondo claro de ave.
  - Agregue la sal, la pimienta y la nuez moscada y revuelva hasta incorporar los ingredientes.
  - Agregue poco a poco el roux batiendo constantemente para evitar la formación de grumos.

3.1.2.4 Salsa Holandesa.

- **Ingredientes:**
  - 1 ½ cucharadas de jugo de limón.
  - ¾ de taza de mantequilla.
  - 3 yemas de huevo.
  - 1 pizca de sal.
  - 1 pizca de pimienta.
- **Preparación:**
  - Mescle el zumo de limón con un tercio de la mantequilla y las tres llamas, bata bien hasta obtener una pasta suave.
  - Vierta en una olla y cocine al baño de maría durante 5 minutos.

- Agregue el otro tercio de la mantequilla y cocine durante dos minutos más.
- Adicione el resto de la mantequilla, la sal y la pimienta.

3.1.2.5 Salsa Pomodoro.

- **Ingredientes:**
  - 3 cucharadas de roux
  - 1/2 libra de tocineta.
  - ½ tazas de tomates pelados y picados.
  - 3 tazas de agua.
  - 1 cucharadita de sal.
  - 1 hoja de laurel.
  - ½ rama de apio.
  - 2cucharadas de aceite de olivas.
  - ¾ de taza de cebolla cabezona finamente picada.
  - 1 diente de ajo macerado.
  - ¼ de cucharada de pimienta.
  - ¼ de cucharada de paprika.
  - ¼ de cucharadita de azúcar.
  - 4 cucharadas de leche.
  - 2 cucharadas de crema de leche.
- **Preparación:**
  - En una olla dore a fuego medio la tocineta y la cebolla con el aceite.
  - Agregue el agua, los tomates, la sal, el laurel, el apio, el diente de ajo, la pimienta la paprika, y el azúcar, cocine por 20 minutos.
  - Retire la tocineta, el laurel y el apio, y licue los tomates y la cebolla con el agua en que los cocino.
  - Devuelva el líquido a la olla, agregue la leche y la crema de leche y el roux, deje hervir a fuego lento revolviendo constantemente por 5 minutos.

3.1.2.6 Salsa inglesa.

- **Ingredientes:**
  - 3 tazas de leche.
  - 4 cucharaditas de fécula de maíz.
  - 2/3 de taza de azúcar.
  - 4 yemas de huevo.
- **Preparación:**
  - En una taza vierta 1/2 taza de leche y disuelva la maicena.

- Ponga el resto de la leche en una olla hierva a fuego medio y agregue mescla de maicena.
- Cocine hasta que la mescla espese y retire del fuego.
- Aparte en un recipiente hondo bata las yemas de huevo y adicione gradualmente a la preparación de leche, revolviendo bien todo el tiempo.
- Agregue el azúcar, y revuelva hasta disolver.

4 TABLA DE CLASIFICACION DE LAS SALSAS.

Salsas				
Salsas primarias		Salsas secundarias		
	Emulsionadas frías			Página.
		Vinagreta	Vinagreta española	13
			Vinagreta balsámica	13
			Vinagreta de limón	13
			Vinagreta de naranja	14
			Vinagreta picante	14
			Salsa chimichurri	14
		Mayonesa	Salsa tártara	15
			Salsa golf	15
			Salsa verde	16
			Mayonesa de limón	16
			Mayonesa de finas hiervas	16
			Mayonesa de mantequilla y finas hiervas	16
	Emulsionadas calientes			
		Bechamel	Salsa mornay	17
			Salsa de queso	17
			Salsa de vino blanco	18
			Salsa oscura	18
			Salsa de champiñones	18
			Salsa de vino rojo	19
			Mostaza	19
		Española	Salsa oporto	20
			Salsa charcutiere	20
			Salsa madeira	21
			Salsa cazadora	21
			Salsa bigarrade	21
			Salsa bordalesa	22
		Veloute	Salsa alemana	22
			Salsa bercy	22
			Salsa suprema	23
			Salsa de vino blanco	23
		Holandesa	Salsa de maltaise o de naranja	24
			Salsa muselina	24
			Salsa noisette	24
		Pomodoro	Salsa napolitana	25
			Salsa boloñesa	25
			Salsa rosada	25
		Inglesa	Salsa barbecue	26

4.1 LAS SALSAS SECUNDARIAS.

4.1.1 De la vinagreta.

4.1.1.1 Vinagreta española.

- **Ingredientes**:
  - 1 taza de salsa vinagreta
  - 25 g mostaza
  - ½ taza de vinagre.
  - 50 g cebolla.
  - 1 huevo duro.
  - 25 g alcaparras o pepinillos.
- **Preparación:**
  - En un recipiente pequeño, vierta la vinagreta primaria, agregue la mostaza, la cebolla, el huevo, y las alcaparras o los pepinillos. bata suavemente hasta que se mesclen los ingredientes.

4.1.1.2 Vinagreta balsámica.

- **Ingredientes**:
  - 1 taza de salsa vinagreta.
  - ½ taza de vinagre balsámico.
- **Preparación:**
  - En un recipiente pequeño vierta la vinagreta primaria, agregue el vinagre balsámico,bata suavemente hasta que se mesclen los ingredientes.

4.1.1.3 Vinagreta de limón.

- **Ingredientes**:
  - 1 taza de salsa vinagreta.
  - ½ de jugo de limón.
- **Preparación:**

- En un recipiente pequeño vierta la vinagreta primaria agregue el jugo de limón, bata suavemente hasta que se mesclen los ingredientes.

4.1.1.4 Vinagreta de naranja.

- **Ingredientes**:
  - 1 taza de salsa vinagreta.
  - ½ de jugo de naranja.
- **Preparación:**
  - En un recipiente pequeño vierta la vinagreta primaria agregue el jugo de naranja, bata suavemente hasta que se mesclen los ingredientes.

4.1.1.5 Vinagreta picante.

- **Ingredientes**:
  - 1 taza de salsa vinagreta.
  - 1 ají rojo finamente picado.
  - 2 tomates chontos sin semilla finamente picados.
  - 2 ramas de cebolla larga finamente picada.
  - 2 cucharadas de cilantro fresco finamente picado.
  - 2 cucharadas de jugo de limón.
- **Preparación:**
  - En un recipiente pequeño vierta la vinagreta primaria agregue el resto de los ingredientes, bata suavemente hasta que se mesclen los ingredientes.

4.1.1.6 Salsa chimichurri.

- **Ingredientes**:
  - ¼ de taza de salsa vinagreta.
  - 1 taza de vino blanco seco.
  - 4 cucharadas de perejil picado
  - 4 ramas de cebolla cabezona finamente picada.
  - 4 cucharadas de cilantro fresco finamente picado.
  - 4 cucharadas de aceite de olivas.
- **Preparación:**
  - En un recipiente pequeño vierta la vinagreta primaria agregue el resto de los ingredientes, bata suavemente hasta que se mesclen los ingredientes.

4.1.2 De la mayonesa.

4.1.2.1 Salsa tártara.

- **Ingredientes:**
  - 2 cucharadas de perejil picado.
  - 2 cucharadas de cebolla cabezona finamente picada.
  - 2 cucharadas de pepinos encurtidos picados.
  - 2 cucharadas de alcaparras picadas.
  - 2 cucharadas de aceitunas picadas.
  - 6 cucharadas de mayonesa.
  - 2 cucharadas de aceite de oliva.
- **Preparación:**
  - En un recipiente hondo, combine el perejil picado, la cebolla cabezona, los pepinillos encurtidos, las alcaparras y las aceitunas. Añádales la mayonesa, y el aceite de olivas y revuelva bien, hasta que se mesclen todos los ingredientes.

4.1.2.2 Salsa golf.

- **Ingredientes:**
  - 1/2 taza de mayonesa.
  - ¼ de taza de salsa de tomate.
  - 2 cucharadas de crema de leche.
  - 1 cucharadita de zumo de limón.
  - 1 pizca de pimienta.
  - 1 pizca de sal.
- **Preparación:**
  - En un recipiente vierta la mayonesa y bata hasta que este cremosa y sin grumos.
  - Añada la mostaza y bata bien.
  - Gradualmente adicione la salsa de tomate, sin dejar de revolver.
  - Añada el zumo de limón y sazone con la sal y la pimienta.

4.1.2.3 Salsa verde.

- **Ingredientes:**
  - 2 cucharadas de mayonesa.
  - 4 cucharadas de vinagre.

- 3 cucharadas de zumo de limón.
- 1/3 de taza de aceite de olivas.
- 2 tazas de cilantro finamente picado.
- 1 taza de perejil finamente picado.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 1 cucharadita de sal.
- ½ cucharadita de pimienta.
- 2 huevos duros picados.

- **Preparación:**

- En un recipiente hondo vierta la mayonesa, el vinagre, el zumo de limón, y el aceite. Bata bien los ingredientes hasta obtener una salsa cremosa.
- Añada el cilantro, el perejil; bata y sazone con el azúcar, la sal y la pimienta.
- Cuando esté lista, bata añadiendo el huevo picado.

4.1.2.4 Mayonesa de limón.

- **Ingredientes:**

- 1 taza de mayonesa.
- 1 cucharadita de jugo de limón.

- **Preparación:**

- En un recipiente vierta la mayonesa y bata hasta que este cremosa y sin grumos.
- Añada el jugo de limón y bata hasta que los ingredientes se incorporen.

4.1.2.5 Mayonesa de finas hiervas.

- **Ingredientes:**

- 1 taza de mayonesa.
- 1 cucharada de perejil crespo finamente picado.
- 1 cucharada de cilantro finamente picado.

- **Preparación:**

- En un recipiente vierta la mayonesa y bata hasta que este cremosa y sin grumos.
- Añada las hiervas y bata hasta que los ingredientes se incorporen.

4.1.2.6 Mayonesa de mantequilla y finas hierbas.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de mayonesa.
  - 1 cucharada de perejil crespo finamente picado.
  - 1 cucharada de cilantro finamente picado.
  - 2 cucharadas de mantequilla
- **Preparación:**
  - En un recipiente vierta la mayonesa y bata hasta que este cremosa y sin grumos.
  - Añada las hierbas y la mantequilla derretida; bata hasta que los ingredientes se incorporen.

4.1.3 De la salsa Bechamel.

4.1.3.1 Salsa mornay.

- **Ingredientes:**
  - ½ taza de salsa bechamel.
  - ½ taza de crema de leche.
  - ¼ de taza de queso parmesano.
- **Preparación:**
  - En una olla vierta la salsa bechamel, hierva a fuego medio.
  - Añada la crema de leche y el queso parmesano, baje a fuego lento.
  - Revuelva constantemente durante dos minutos.

4.1.3.2 Salsa de queso.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa bechamel.
  - ½ taza de queso amarillo rallado.
  - 2 cucharadas de crema de leche.
  - 1 cucharada de vino blanco.
  - 1/8 de cucharada de paprika.
- **Preparación:**
  - Ponga la salsa bechamel al baño de maría.
  - Agregue el queso amarillo poco a poco.

- Añada la crema de leche el vino blanco y la paprika y revuelva constantemente, hasta obtener una salsa cremosa.

4.1.3.3 Salsa de vino blanco.

- **Ingredientes:**
  - ½ taza de salsa bechamel.
  - 1 cucharada de roux claro.
  - ½ taza de vino blanco.
  - 1 cucharada de perejil picado.
- **Preparación:**
  - En una olla vierta la salsa bechamel, hierva a fuego medio.
  - Añada el vino y el roux, bata constantemente, añada el perejil, y bata hasta que se forme una salsa cremosa.

4.1.3.4 Salsa oscura.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa bechamel.
  - ¼ de taza de mantequilla.
  - 1 cucharada de apio finamente picado.
  - 1 cucharada de zanahoria finamente picada.
  - 4 ramitos de perejil.
  - 1 ramito de tomillo fresco.
  - 2 cucharadas de fondo oscuro de res.
- **Preparación:**
  - En una olla derrita la mantequilla, añada los vegetales y sofría revolviendo hasta que doren.
  - Añada la salsa bechamel y el fondo oscuro de res, cocinerevolviendo durante 5 minutos.
  - Retire el ramillete y cierna.

4.1.3.5 Salsa de champiñones.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa bechamel.
  - 2 cucharadas de mantequilla.
  - 2/3 de taza de champiñón tajado.
  - 2 cucharadas de fondo claro de ave.

- **Preparación:**
  - En una olla derrita la mantequilla y sofría los champiñones hasta que doren.
  - Reduzca con el fondo claro de ave y deje cocinar por 3 minutos a fuego medio.
  - Añada la salsa bechamel y deje cocinar a fuego lento por 5 minutos.
  - Cierna.

4.1.3.6 Salsa de vino rojo.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa bechamel.
  - 2 cucharadas de mantequilla.
  - 1 taza de champiñones tajados.
  - ½ taza de fondo oscuro de res.
  - 1 Cucharada de roux.
  - 1/2 taza de vino tinto seco.
- **Preparación:**
  - En una olla sofría los champiñones con la mantequilla hasta que doren.
  - Reduzca con el fondo oscuro de res y el vino, cocine a fuego lento por 3 minutos.
  - Añada la salsa bechamel y el roux, cocine por 20 minutos batiendo constantemente hasta obtener una salsa espesa.

4.1.3.7 Mostaza.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa bechamel.
  - 2 cucharadas de crema de leche.
  - 1 yema de huevo.
  - 1 cucharadita de jugo de limón.
  - 1 pizca de sal
  - 1 pizca de pimienta.
- **Preparación:**
  - Mescle la crema de leche con la yema de huevo y bata hasta obtener una salsa consistente.
  - Añada el jugo de limón la sal y la pimienta e incorpore.

4.1.4 De la salsa española.

4.1.4.1 Salsa oporto.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa española.
  - ¼ de taza de vino oporto.
  - 4 ramas de tomillo.
  - 1 cucharadita de jugo de limón.
  - 2 cucharadas de mantequilla.
- **Preparación:**
  - En una sartén derrita la mantequilla y sofría el tomillo hasta que dore.
  - Añada el vino y el jugo de limón, deje cocinar a fuego lento por 5 minutos.
  - Reduzca con la salsa española y cocine por otros 5 minutos.
  - Retire el tomillo.

4.1.4.2 Salsa Charcutiere.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa española.
  - 2 cucharadas de mostaza.
  - 2 cucharadas de mantequilla.
  - ½ cebolla cincelada.
  - 1 copita de vino blanco.
  - 1 pepinillo cortado en julianas.
  - 1 pizca de sal.
  - 1 Pizca de pimienta
- **Preparación:**
  - En un sarténsofría la cebolla.
  - Reduzca con el vino y cocine por 2 minutos.
  - Añada la salsa española y cocine por 5 minutos.
  - Añada la mostaza y bata sin que la salsa hierva.
  - Retire del fuego, cuele y añada los pepinillos.

4.1.4.3 Salsa madeira.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa española.
  - ¼ de taza de vino de madeira.
- **Preparación:**
  - En una sartén a fuego lento vierta la salsa española, reduzca con el vino y cocine a fuego lento por 5 minutos.

4.1.4.4 Salsa cazadora.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa española.
  - 1 cucharada de mantequilla.
  - 1 cucharadita de jugo de limón.
  - 1 cucharada de perejil crespo finamente picado.
  - 1 cucharada de cilantro finamente picado.
  - ¼ de taza de bulbos de chalota finamente picadas.
  - ½ taza de vino blanco.
- **Preparación:**
  - En una sartén sofría las chalotas hasta que doren, añada el perejil y el cilantro y reduzca con el vino; deje cocinar por 5 minutos.
  - Añada el jugo de limón, incorpore y cierna.

4.1.4.5 Salsa bigarrade.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa española.
  - 1 cucharadita de azúcar.
  - 1 cucharadas de vinagre.
  - 1 cucharada de vino oporto.
  - 1 cucharadita de jugo de limón.
  - 1 cucharada de fondo claro de ave.
  - 1 cucharadita de jugo de naranja.
- **Preparación:**
  - En un recipiente hondo, mescle todos losingredientes y bata hasta formar una salsa homogénea.

4.1.4.6 Salsa bordalesa.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa española.
  - ¼ de taza de chalotas finamente picadas.
  - 1 cucharada de vinintinto
  - ¼ de taza de tomates picados.
  - 1 cucharada de mantequilla
- **Preparación:**
  - En un sarténsofría las chalotas y los tomates con la mantequilla.
  - Reduzca con el vino y deje cocinar por 5 minutos.
  - Añada la salsa española e incorpore bien los ingredientes.
  - Cierna.

4.1.5 De la salsa Veloute.

4.1.5.1 Salsa alemana.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa Veloute.
  - 2 yemas de huevo.
- **Preparación:**
  - En un tazón vierta la salsa veloute.
  - Añada las dos yemas de huevo y bata rápidamente hasta obtener una salsa espesa.

4.1.5.2 Salsa Bercy.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa veloute.
  - ¼ de taza de fumet (caldo de pescado)
  - ¼ de taza de vino blanco.
  - 1 cucharada de roux.
  - 2 cucharadas de perejil picado.
- **Preparación:**
  - En una olla vierta la salsa veloute, deje hervir a fuego lento.

- Añada el fumet, el vino blanco y el roux; mescle hasta que espese.
- Añada el perejil picado.

4.1.5.3 Salsa suprema.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa veloute.
  - 2 cucharadas de fondo claro de ave.
  - 3 cucharadas de crema de leche.
  - 2 cucharadas de mantequilla.
- **Preparación:**
  - En una olla hierva a fuego lento la salsa veloute.
  - Añada el resto de los ingredientes e incorpore batiendo.

4.1.5.4 Salsa al vino blanco.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa veloute.
  - 4 cucharadas de fumet.
  - 2 cucharadas de vino blanco seco.
  - 2 yemas de huevo.
  - ½ taza de champiñones cortados en láminas.
  - 2 cucharadas de crema de leche.
  - 2 cucharadas de mantequilla.
- **Preparación:**
  - En una sartén, sofría los champiñones con la mantequilla.
  - Reduzca con el fumet y el vino y deje cocinar por 2 minutos.
  - Añada la salsa veloute.
  - Retire del fuego y añada las yemas de huevo y la crema de leche batiendo constantemente hasta que espese.

4.1.6 De la salsa Holandesa.

4.1.6.1 Salsa de Maltaise o de naranja.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa Holandesa.
  - 3 cucharadas de jugo de naranja.
  - 1 cucharada de azúcar o panela rayada.
  - ½ cucharada de ralladura de cascara de naranja.
- **Preparación:**
  - Ponga la salsa holandesa al baño de maría.
  - Vierta el resto de los ingredientes e incorpore batiendo, hasta obtener una salsa homogénea.

4.1.6.2 Salsa Mouselina.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa Holandesa.
  - 3 cucharadas de crema de leche.
- **Preparación:**
  - En un recipiente mescle la salsa Holandesa con la crema de leche y revuelva hasta incorporar.

4.1.6.3 Salsa Noisette.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa Holandesa.
  - 3 cucharadas de mantequilla.
- **Preparación:**
  - En una sartén derrita la mantequilla y añada a la salsa holandesa.
  - Bata hasta obtener una salsa homogénea.

4.1.7 De la salsa Pomodoro.

4.1.7.1 Salsa napolitana.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa pomodoro.
  - 1 cucharada de mantequilla.
  - ½ pimentón verde finamente picado.
  - 1 cucharadita de orégano seco picado.
  - 1 cucharada de tomillo seco picado.
  - 1 cucharadita de albahaca seca picada.
  - 1 pizca de pimienta seca triturada.
- **Preparación:**
  - En un sarténsofría en mantequilla el pimentón.
  - Añada el orégano, el tomillo y la albahaca.
  - Vierta la salsa pomodoro y deje hervir a fuego lento por 5 minutos.

4.1.7.2 Salsa Boloñesa.

- **Ingredientes:**
  - 1 taza de salsa napolitana.
  - 250 gramos de carne molida.
  - 2 cucharadas de aceite.
- **Preparación:**
  - En una sartén sofría la carne con el aceite.
  - Agregue la salsa napolitana y cocine a fuego lento por 5 minutos.

4.1.7.3 Salsa rosada.

- **Ingredientes:**
  - 1/2 taza de salsa pomodoro.
  - ½ taza de mayonesa.
- **Preparación:**
  - En un recipiente hondo mescle la salsa pomodoro y la mayonesa, mescle hasta incorporar los ingredientes.

4.1.8 De la salsa Inglesa.

4.1.8.1 Salsa Barbecue.

- **Ingredientes:**
  - 1 cucharada de salsa inglesa.
  - 4 cucharadas de jugo de limón.
  - 1 taza de salsa pomodoro.
  - 1 cucharada de mantequilla.
  - 1 cucharada de aceite de oliva.
  - 1 cebolla cabezona picada.
  - 1 diente de ajo picado.
  - 3 cucharadas de salsa de soja.
  - 1 taza de agua.
  - 1 pimentón rojo picado.
  - 2 cucharadas de vinagre.
  - 4 cucharadas de panela rallada.
  - 1 cucharadita de mostaza.
  - ½ taza de apio picado.
  - 1 pizca de sal.
  - ¼ de taza de jugo de limón.
- **Preparación:**
  - En un recipiente median a fuego lento, combine: la salsa inglesa, el jugo de limón,la salsa pomodoro y la mantequilla.
  - En una sartén aparte fría en aceite el ajo y la cebolla hasta que estén dorados.
  - Vierta el ajo y la cebolla en la con la salsa inglesa, el limón, la salsa pomodoro y la mantequilla.
  - Cocine por 30 minutos.
  - Por ultimo agregue el jugo de limón.

5 BIBLIOGRAFIA.

- http://www.escueladecocina.net/tecnica/cuales-son-las-salsas-madres-y-sus-derivados.php
- http://www.chefmilani.com/salsas_madres1.html
- http://www.slideshare.net/CarlosM5/salsas-madres-y-derivadas
- http://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-salsas-derivadas
- http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/trucos_y_secretos/2005/04/20/141352.php

- **Libro:** Delicias culinarias.
  - **Autor:**
  - **Editorial:** Tormont Publications Inc.
- **Libro:** Libro de recetas originales de pizza y pasta.
  - **Autor:** Ron Kalenuik.
  - **Editorial:** Magnanimity House publishing.
- **Libro:** El menú diario internacional.
  - **Autor:**
  - **Editorial:** Círculo de lectores.
- **Libro:** El menú diario Colombiano.
  - **Autor:**
  - **Editorial:** Círculo de lectores.