

Salsa Bearnesa



sRecentv®

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: 2

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salsa-bearnesa>

Preparación

Hacer la salsa hirviendo en el vinagre, los echalotes picados y los granos de pimienta hasta que reduzca el líquido a la mitad. Colar y dejar enfriar. Reservar. Poner en un bol las yemas y a baño María batirlas enérgicamente hasta espumar bien. Incorporar la manteca y cuando se haya fundido agregar la reducción de vinagre. Retirar del baño, dejar entibiar, agregar el limón y luego procesar con la pulpa de palta.

Ingredientes

- 4 cucharada/s Vinagre blanco
- 2 echalotes
- 6 granos de Pimienta
- 4 Yemas de huevo
- 250 grs. Manteca
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- 1 Palta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Salsa

