

SALSA AMERICANA:

Ingredientes:

Aceite
Ajos
Cebolla
Bouquet garnie
Pimentón
Tomates maduros
Coñac
Vino blanco
Caparazones y cabezas de marisco
Opcional, zanahoria, apio y puerro
Caldo de pescado. (cabezas de rape,etc)

Elaboración:

En cacerola con aceite de oliva, poner unos ajos que dejaremos dorar, abundante cebolla, bouquet garnie, cuando esto está caído, añadimos pimentón, tomates maduros y los caparazones de marisco, dejamos rehogar y cuando está bien caliente, añadimos coñac y flambeamos, vino blanco y que cueza, una vez todo cocinado, pasamos turmi y chino. Alargar con el caldo de pescado.

Aplicar principalmente a pescados y mariscos.