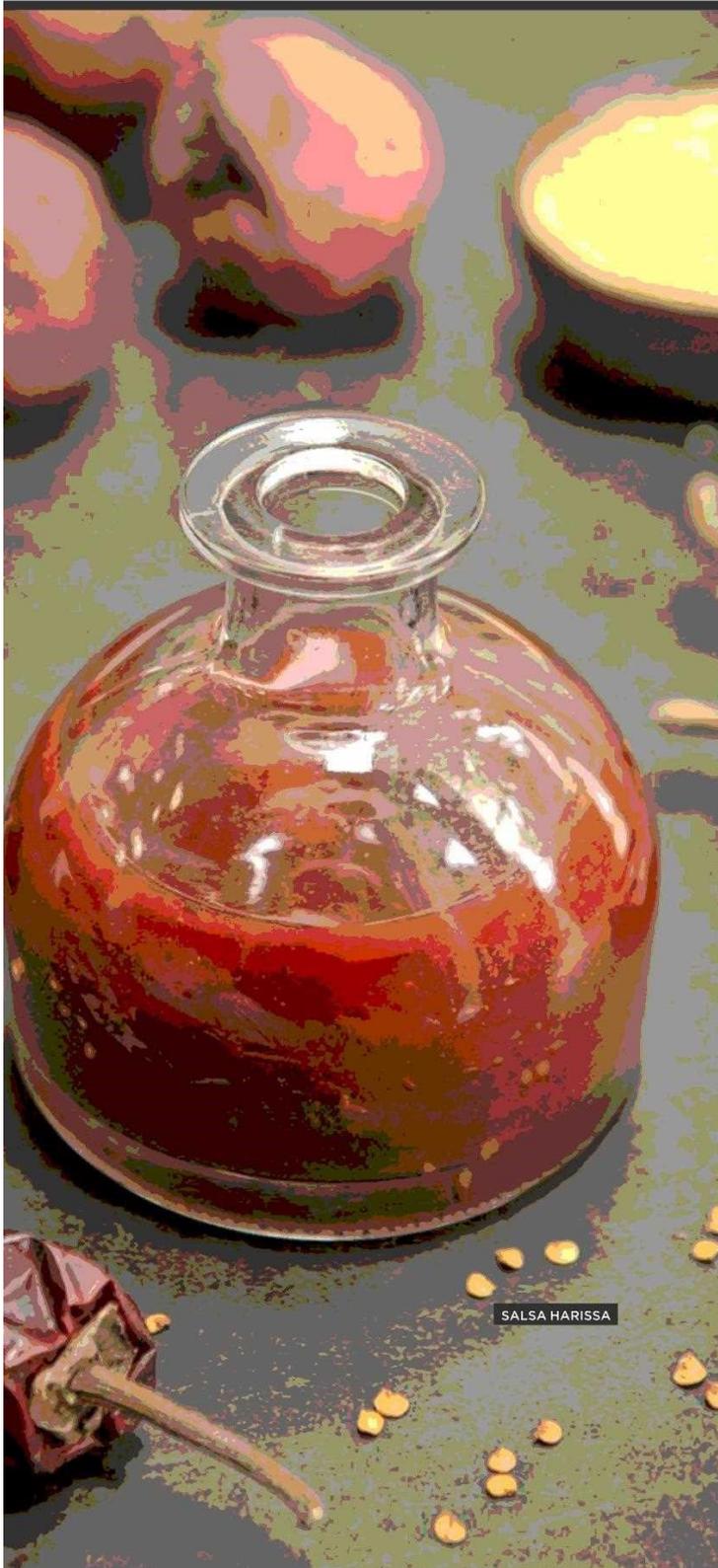


Cocina

POR CATALINA SÁNCHEZ. FOTOS: SERGIO ALFONSO LÓPEZ.





SALSA HARISSA

LAS SALSAS LE DAN UN TOQUE ÚNICO A LAS COMIDAS. DESDE EL AHUMADO DE LA SALSA ROMESCO HASTA EL PICANTE DE LA HARISSA, O LA CREMOSIDAD DE LA SALSA DE NUEZ Y PARMESANO, CADA UNA APORTA ALGO ESPECIAL. “LAS SALSAS SON ESENCIALES EN LA COCINA, CAPACES DE TRANSFORMAR UN PLATO SENCILLO EN ALGO MEMORABLE”, DICE LA CHEF.

Salsa Romesco

4 a 6 porciones (rinde 250 ml)

Ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes asadas o a la parrilla y vegetales o incluso como dip para pan de pita. Es ideal para realizar platos con sabores ahumados y tostados, ya que su textura cremosa y sabor a frutos secos aporta profundidad y carácter.

4 tomates maduros; 1 pimiento rojo asado y pelado; 2 dientes de ajo; 50 g de almendras tostadas; 50 g de avellanas tostadas; 1 rebanada de pan frito o tostado; 2 cucharadas de vinagre de vino tinto (puedes usar vinagre de manzana); 100 ml de aceite de oliva; sal y pimienta a gusto.

1. Asar los tomates en el horno a 200 °C durante 15-20 minutos hasta que la piel esté ligeramente quemada. Luego, optativo pelar.

2. En un procesador de alimentos, poner los tomates asados, el pimiento rojo asado, los dientes de ajo, las almendras, las avellanas y la rebanada de pan frito.

3. Añadir el vinagre y comenzar a licuar. Mientras licúa, verter lentamente el aceite de oliva hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

*Si la salsa está muy espesa, agregar un poco de agua para ajustar la consistencia.

Salsa Harissa

(120 ml)

La Harissa tiene un toque picante y aromático que se usa para condimentar guisos, estofados, couscous. También se puede mezclar en adobos para carnes o usarse como condimento en sándwiches y wraps.

4 ajíes secos (como cacho de cabra o ají rojo seco); 2 dientes de ajo; 1 cucharadita de comino en polvo; 1 cucharadita de semillas de cilantro molidas; 1 cucharadita de pimentón dulce; 2 cucharadas de pasta de tomate; jugo de ½ limón; 3 cucharadas de aceite de oliva; sal a gusto.

1. Remojar los ajíes secos en agua caliente durante 15 minutos o hasta que estén blandos. Luego, escurrirlos y retirar las semillas si se prefiere una salsa menos picante.

2. En una licuadora o procesador de alimentos, poner los ajíes, los dientes de ajo, el comino, el cilantro molido, el pimentón y la pasta de tomate.

3. Añadir el jugo de limón y comenzar a licuar vertiendo lentamente el aceite de oliva hasta obtener una pasta suave. Sazonar con sal a gusto.

4. Guardar la salsa en un frasco hermético en el refrigerador.



SALSA DE NUEZ Y PARMESANO



SALSA HOISIN Y MIEL

Salsa de Nuez y Parmesano

4 a 6 porciones
 (rinde 250-300 ml)

Ideal para acompañar pasta, ensaladas o como dip para vegetales. Su sabor a nuez y parmesano es cremoso y lleno de umami.

100 g de nueces; 200 ml de crema; 50 g de queso parmesano rallado; 1 diente de ajo pequeño; 2 cucharadas de aceite de oliva; 1 cucharada de jugo de limón; 50 ml de agua o caldo de verduras (ajustar según la consistencia); sal

y pimienta.

1. Tostar ligeramente las nueces en una sartén seca a fuego medio durante 2-3 minutos, removiendo constantemente.
2. Procesar las nueces tostadas junto con el ajo, el queso parmesano, el jugo de limón y el aceite de oliva hasta obtener una mezcla arenosa.
3. Añadir la crema y el agua o caldo poco a poco, procesando hasta lograr una textura cremosa y homogénea. Sazonar con sal y pimienta.
4. Ajustar la consistencia agregando más agua o crema si es necesario.

Salsa Hoisin y Miel

2 a 4 porciones (rinde 120 ml)

De sabor agridulce con notas especiadas es ideal para dar un toque único. Se utiliza principalmente para glasear carnes (como cerdo o pollo) y en preparaciones de inspiración asiática. También puede funcionar como aderezo o dip para dar un toque dulce y umami a platos salteados o a la parrilla.

4 cucharadas de salsa hoisin (si no la encuentra, mezclar 2 cucharadas de salsa de soya, 1 cucharada de mantequilla de maní y 1 cucharada de miel); 2 cucharadas de miel; 1 cu-

charada de salsa de soya; 1 cucharadita de vinagre de arroz (puede usar vinagre de manzana); 1 diente de ajo rallado; 1 cucharadita de jengibre rallado; 1 cucharadita de aceite de sésamo.

1. En un tazón, poner la salsa hoisin, la miel, la salsa de soya y el vinagre.
2. Añadir el ajo y el jengibre rallados.
3. Incorporar el aceite de sésamo y mezclar bien hasta integrar todos los ingredientes.
4. Utilizar la salsa para glasear carnes o como acompañamiento de platos asiáticos. ■