

Risotto de tomate cherry confitado y queso pecorino

Esta receta de [risotto de tomate](#) y pecorino es ideal para una noche fresca de verano. El arroz cremoso y con queso se sirve coronado con tomates cherry confitados en aceite aromatizado con ajo y tomillo. No olvides aprovechar el delicioso aceite sobrante en otros platos; se conserva muy bien en el refrigerador.

Ingredientes para el risotto de tomate cherry

300 g de arroz para risotto (Arborio o Carnaroli)

3 chalotas tipo banana, finamente picadas

500 g de tomates cherry Piccolo

2 ramitas de tomillo

1 cucharada de vinagre de vino tinto

1 cucharada de puré de tomate

10 dientes de ajo

1 litro de caldo de pollo o vegetal, caliente

100 g de mantequilla

300 ml de aceite de oliva

150 ml de vino blanco

100 g de queso pecorino rallado, más algunas lascas para decorar

Sal al gusto

Pimienta negra recién molida al gusto

Elaboración

Precalentar el horno a 130 °C.

Colocar 200 g de los tomates cherry en una bandeja pequeña para hornear junto con el tomillo y 6 dientes de ajo ligeramente aplastados (sin pelar). Verter 200 ml de aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta. Los tomates deben quedar

aproximadamente a la mitad sumergidos en el aceite. Rociar con el vinagre y hornear durante 1½ a 2 horas, hasta que estén muy tiernos pero sin deshacerse.

Mientras tanto, cortar por la mitad los tomates restantes y laminar finamente el resto del ajo.

Calentar suavemente los 100 ml restantes de aceite de oliva en una cacerola mediana. Añadir el ajo laminado y cocinar a fuego bajo durante 5 minutos hasta que esté muy tierno pero sin dorarse. Si comienza a dorarse, añadir una cucharada de agua para frenar la cocción.

Incorporar los tomates partidos y una pizca de sal. Cocinar a fuego medio durante 40–50 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta obtener una salsa de tomate espesa y concentrada. Reservar.

En otra cacerola mediana y de fondo grueso, derretir la mantequilla y añadir las chalotas picadas. Sofreír a fuego muy bajo durante 5–10 minutos, hasta que estén muy tiernas sin dorarse.

Agregar el arroz y cocinar durante 2–3 minutos, removiendo constantemente. Añadir el vino y cocinar 2 minutos más, removiendo de vez en cuando, para evaporar bien el alcohol. Añadir el puré de tomate y cocinar un minuto más, sin dejar de remover.

Empezar a incorporar el caldo caliente poco a poco, de un cucharón en un cucharón, removiendo suavemente con una cuchara de madera y esperando a que el arroz absorba el líquido antes de añadir más.

Cuando se haya utilizado aproximadamente la mitad del caldo, incorporar la salsa de tomate reservada. Seguir añadiendo el caldo, un cucharón a la vez, hasta que el arroz esté cocido pero aún ligeramente firme. Hacia el final, probar con frecuencia para asegurar el punto justo: el risotto debe

quedar cremoso y ligeramente fluido.

Añadir el queso pecorino rallado y ajustar la sazón con sal y pimienta. Servir de inmediato, decorando con los tomates cherry confitados y un buen chorro del aceite donde se cocinaron. Terminar con unas lascas extra de pecorino por encima.

Langostinos con berenjena, algas marinas y fusilloni

Este entrante de mariscos evoca la auténtica esencia del mar, con la complejidad aportada tanto por las algas marinas como por el agua de mar, que realzan la delicadeza de los langostinos. La pasta [fusilloni](#), más grande que el **fusilli tradicional**, es la opción ideal para esta preparación, aunque si no se dispone de ella, se puede sustituir por **fusilli** aumentando ligeramente la cantidad para mantener el equilibrio en el plato.

Ingredientes

Langostinos

20 langostinos pelados
Aceite de oliva virgen extra
Gelatina de mar
18 g de menta
28 g de cebolla picada
1/4 de limón
5 g de sal

250 g de agua de mar
6 g de agar-agar
10 g de pectina

Puré de berenjena y algas

4 berenjenas
2 dientes de ajo pelados y picados
20 g de alga nori fresca, lavada
10 g de alga nori seca, además de un poco extra para decorar
1 litro de agua de mar
Aceite de oliva virgen extra

Para servir

20 fusilloni
Aceite de oliva virgen extra
Sal marina
Microhierbas

Elaboración



Para comenzar, es imprescindible preparar la gelatina de mar, que requiere un tiempo de infusión prolongado. Se introducen la menta, la cebolla, el limón, la sal y el agua de mar en una bolsa de vacío, sellándola herméticamente para dejar que los sabores se fusionen durante al menos diez horas.

Transcurrido este tiempo, se filtra el líquido con un colador fino y se vierte en un recipiente. Se toma aproximadamente una cuarta parte de esta mezcla y se calienta a fuego moderado, incorporando el agar-agar y la pectina en el momento en que hierva. Tras remover con constancia, se devuelve la mezcla al recipiente principal, se cubre con film transparente y se refrigera al menos durante una hora, hasta que adquiera la consistencia deseada. Posteriormente, se bate hasta obtener una textura homogénea y se reserva en una manga pastelera en frío para su posterior presentación.

Para elaborar el puré, se envuelven las berenjenas en film transparente y se cocinan en el microondas durante diez minutos, hasta que la pulpa esté completamente tierna. Una vez templadas, se extrae la carne de las pieles con cuidado. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, se sofríen los ajos picados a fuego medio durante unos minutos, tras lo cual se incorpora la pulpa de berenjena junto con las algas nori frescas y el agua de mar. La mezcla se cocina entre ocho y diez minutos, removiendo ocasionalmente para evitar que se pegue, y luego se tritura hasta obtener un puré fluido y homogéneo. Si la textura queda demasiado densa, se puede añadir un poco más de aceite de oliva. Se mantiene caliente hasta el momento de servir.

La pasta se cuece en abundante agua con sal durante ocho a diez minutos, hasta alcanzar el punto justo de cocción. Seguidamente, se escurre y se mezcla con un hilo de aceite de oliva virgen extra para aportar brillo y suavidad.

Finalmente, se calienta una sartén con un poco de aceite a fuego fuerte y se saltean los langostinos pelados durante uno

o dos minutos hasta que adquieran un tono dorado, asegurando que su textura permanezca tersa y jugosa.

Emplatado

Para el montaje, se vierte una base de puré de berenjena y algas en cada plato, sobre la que se disponen la pasta y los langostinos. Se añaden puntos generosos de la gelatina de mar, y se remata con una delicada lluvia de alga nori seca, microhierbas frescas, una pizca de sal marina y unas gotas de aceite de oliva virgen extra, que redondean el equilibrio de sabores y aromas marinos en cada bocado.

Hamburguesa estilo Jerk con salsa de piña y mango y ensalada de col y lima

Esta [hamburguesa](#) irradia auténticas sensaciones veraniegas, con unas jugosas y crujientes carnes caramelizadas en los bordes, glaseadas con salsa BBQ jamaicana Encona estilo Jerk. Servidas en suaves panes brioche con una salsa tropical y una refrescante ensalada de col con lima, constituyen un equilibrio perfecto entre sabores dulces, picantes y ahumados.

Ingredientes para la salsa de piña y mango

150 g de piña, cortada en dados pequeños

150 g de mango, cortado en dados pequeños

Un manojo de cilantro, finamente picado

3 chiles rojos, picados finamente
1 cebolla roja, finamente picada
Un puñado de cacahuets tostados, picados
Sal y pimienta al gusto

Para la ensalada de col con lima

2 zanahorias, cortadas en juliana
 $\frac{1}{2}$ col blanca, cortada en juliana
 $\frac{1}{2}$ col lombarda, cortada en juliana
Zumo de 2 limas
1 cucharada de mayonesa

Para las hamburguesas

400 g de carne picada de vacuno
2 dientes de ajo, picados
2 cucharadas de salsa BBQ jamaicana Encona estilo Jerk
1 cucharadita de pimentón ahumado
1 cucharada de salsa Worcestershire
 $\frac{1}{2}$ cucharada de salsa de pescado
40 g de mantequilla
Sal y pimienta al gusto

Para servir

2 panes brioche, tostados

Elaboración

Para la salsa, mezcla todos los ingredientes en un bol y reserva.

Para la ensalada de col, combina todos los ingredientes y deja reposar para que se integren los sabores.

Mezcla todos los ingredientes de las hamburguesas y divide la

mezcla en cuatro bolas pequeñas.

Calienta una sartén de hierro fundido a fuego alto. Cuando esté bien caliente, coloca dos bolas de carne. Con una espátula pesada, aplasta cada bola sobre la superficie caliente. Cocina durante dos minutos por cada lado hasta que estén crujientes. Repite con las bolas restantes.

Tuesta los panes brioche y monta las hamburguesas colocando la carne, la salsa tropical, la ensalada de col y un extra de salsa jerk al gusto.

Brochetas de salmón tikka con naan de ajo y ensalada de remolacha y manzana

En esta receta, los trozos de [salmón](#) se marinan en un yogur especiado y se cocinan rápidamente a alta temperatura hasta adquirir un ligero toque carbonizado. Servidas junto a una crujiente ensalada de remolacha y manzana y acompañadas de [naan](#), estas **brochetas** conforman un plato sencillo, colorido y perfecto para los meses estivales.

Ingredientes para el salmón tikka

3 dientes de ajo, rallados hasta formar una pasta

Un trozo de jengibre de unos 5 cm, rallado hasta formar una pasta

1 cucharadita de comino molido

1 cucharadita de cilantro molido

$\frac{1}{2}$ cucharadita de cúrcuma

1 cucharadita de pimentón dulce
Ralladura de 1 lima
Sal al gusto
100 g de yogur natural
600 g de salmón, sin piel y cortado en trozos uniformes

Para la ensalada de remolacha y manzana

1 cucharada de jarabe de arce
Zumo de 1 lima
2 cucharadas de zumo de limón
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto
1 remolacha, pelada y cortada en tiras finas tipo juliana
1 manzana Granny Smith, pelada, sin corazón y cortada en tiras finas tipo juliana
Un puñado de eneldo fresco, picado
1 cucharada de semillas de calabaza

Para acompañar

2 naans de ajo o chapattis, o cualquier pan plano de tu preferencia

Elaboración

En un bol, mezcla el ajo, el jengibre, el comino, el cilantro, la cúrcuma, el pimentón, la ralladura de lima y una pizca de sal con el yogur hasta obtener una pasta homogénea.

Añade el salmón a esta mezcla y remueve para que quede bien impregnado. Deja marinar durante aproximadamente una hora.

Prepara la barbacoa para cocinar directamente sobre el fuego.

Cuando la barbacoa alcance la temperatura adecuada, ensarta

los trozos de salmón en las brochetas y cocíalos a fuego directo unos minutos por cada lado, hasta que el interior del salmón alcance los 63 °C.

Para la ensalada, mezcla el jarabe de arce, el zumo de lima, el zumo de limón y el aceite de oliva virgen extra, sazona con sal y bate bien hasta integrar.

Incorpora la remolacha, la manzana, el eneldo y las semillas de calabaza al aliño y mezcla cuidadosamente.

Sirve las brochetas de salmón sobre el naan acompañado con la fresca y crujiente ensalada.

Za'atar, vinagre balsámico, aceite de oliva y aceitunas Kalamata

Las [aceitunas Kalamata](#) picadas de manera rústica aportan una [textura singular](#) y un sabor salino a este aceite para mojar, sencillo, pero delicioso. La combinación de notas herbales del romero y un ligero toque picante de las escamas de chile, convierten este preparado en la forma perfecta de realzar cualquier pan que acompañe la mesa.

Ingredientes

350 ml de aceite de oliva

1 cucharada de vinagre balsámico

100 g de aceitunas Kalamata deshuesadas, picadas de forma gruesa

1 cucharada de za'atar

1 ramita de romero fresco, solo las hojas
Un puñado de perejil fresco, picado de manera rústica
2 dientes de ajo, finamente picados
1 pizca de escamas de chile rojo
Sal marina en escamas para sazonar
Pimienta negra molida al gusto
Pan de tu elección, recién tostado

Elaboración

Comienza vertiendo el aceite de oliva sobre un plato de bordes altos.

Añade el resto de los ingredientes al aceite y mezcla con cuidado hasta integrar todos los sabores. Ajusta el punto de sal y pimienta según tu preferencia.

Sirve inmediatamente acompañado de pan recién tostado y disfruta de esta exquisita experiencia sensorial.

Lenguado con crema de anguila ahumada

El delicado [lenguado](#) se presenta acompañado de una sedosa crema de anguila ahumada que añade matices profundos sin opacar la sutileza del pescado. Esta emulsión aprovecha los recortes menos nobles de la [anguila](#) –cabezas, espinas y piel– transformando lo que habitualmente se desecha en un recurso de sabor extraordinario. Para equilibrar el ahumado y la salinidad, la combinación de hierbas frescas y las perlas de huevas de trucha aportan frescura y contraste, realzando la experiencia sensorial de este plato.

Ingredientes

1 cucharada de mantequilla
1 puerro finamente picado
2 chalotas finamente picadas
1 diente de ajo picado
1 ramita pequeña de tomillo fresco
1 hoja de laurel fresco
300 g de recortes de anguila ahumada (cabezas, espinas, piel y restos)
400 ml de vermut seco
600 ml de nata líquida para montar
Aceite de colza, para cocinar
2 lenguados pequeños
1 cucharada de perejil fresco picado
1 cucharada de estragón fresco picado
1 cucharada de eneldo fresco picado
2 cucharadas de huevas de trucha

Elaboración



En un cazo, funde la mantequilla a fuego suave y añade el puerro, la chalota, el ajo, el tomillo y la hoja de laurel. Pocha hasta que el conjunto esté tierno, aproximadamente 10–15 minutos.

Incorpora los recortes de anguila ahumada y remueve durante un par de minutos para que suelten aromas. Vierte el vermut y sube el fuego al máximo hasta reducir el líquido a la mitad.

Reduce el calor al mínimo, añade la nata líquida y deja que vuelva a reducirse hasta la mitad, removiendo con frecuencia para lograr una textura aterciopelada. Retira del fuego y cuele la crema para eliminar sólidos.

En una sartén aparte, calienta un chorro de aceite de colza a fuego vivo. Sazona ligeramente los lenguados y dóralos por ambos lados hasta obtener un tono dorado suave.

Vierte la crema de anguila en la sartén con el pescado y deja que éste termine de cocinarse a fuego moderado, impregnándose de la salsa.

Justo antes de servir, espolvorea el perejil, el estragón y el eneldo picados. Corona con las huevas de trucha para aportar un toque final de frescura y textura.

Corazones de pollo con aligot de cheddar ahumado

Los [corazones de pollo](#), modestos pero llenos de matices, se elevan gracias a un aligot untuoso elaborado con cheddar ahumado, que despliega todo el carácter del queso sin eclipsar la sutileza del ave. La cocción de los corazones exige

precisión: un par de minutos de más los transforma en piezas duras y correosas, mientras que un punto justo revela su textura jugosa y sabor delicado. El contrapunto ácido del vinagre de Riesling y la untuosidad del caldo y la mantequilla configuran una salsa aterciopelada que arropa cada bocado. Para cerrar el círculo sensorial, el perifollo fresco aporta un toque de elegancia herbácea que ilumina el conjunto.

Ingredientes

Para el aligot ahumado de cheddar

400 g de papas de textura harinosa, peladas y partidas por la mitad

120 g de mantequilla sin sal

100 ml de leche entera

150 g de cheddar ahumado, rallado

Para los corazones de pollo

200 g de corazones de pollo, limpios de membranas y extremos

3 cucharadas de vinagre de Riesling

200 ml de caldo de pollo oscuro

100 g de mantequilla sin sal

1 manojo de perifollo fresco

Aceite de colza, para freír

Elaboración



Introduce las papas en agua fría con sal. Lleva a ebullición y cuece hasta que estén completamente tiernas (unos 20 minutos). Escurre y deja que se sequen al vapor.

Mientras tanto, en un cazo aparte, funde la mantequilla con la leche y el cheddar rallado, removiendo hasta homogeneizar la mezcla.

Pasa las papas por un pasapurés y, sin dejar de batir, incorpora poco a poco la mezcla de queso y leche con movimientos enérgicos, hasta lograr un aligot sedoso y elástico.

Mantén el aligot a fuego bajo durante 20–25 minutos, removiendo de vez en cuando para conservar su característica textura elástica.

Para los corazones, calienta una sartén a fuego fuerte con un chorrito de aceite de colza. Sella los corazones hasta que estén dorados y en su punto, 3–5 minutos, vigilando que no se resequen.

Desglasa la sartén con el vinagre de Riesling, añade el caldo y la mantequilla, y sube el fuego para reducir hasta obtener una salsa brillante y aterciopelada. Ajusta de sal y, si lo deseas, intensifica la acidez con un chorrito extra de vinagre.

Emplatado

Coloca el aligot en el centro del plato, dispón encima los corazones y napéalos con la salsa. Finaliza con unas ramitas de perifollo fresco que aporten ligereza y contraste.

Cada cucharada de este plato conjuga la untuosidad del aligot ahumado con la firmeza jugosa de los corazones de pollo, mientras la salsa de Riesling y mantequilla licuadas acaricia el paladar. El frescor del perifollo, al romper la densidad del queso y la grasa, ofrece un remate luminoso que convierte

ingredientes humildes en un auténtico ejercicio de equilibrio.

Eton mess de fresa y flor de saúco

El [Eton mess](#) es un emblemático postre que evoca la esencia de un verano británico: la jugosidad de la [fresa](#), la untuosidad de la crema y el frescor de la menta. Para dotar a la preparación de un matiz distintivo, incorporamos el delicado sirope de flor de saúco de Belvoir Farm, cuya fragancia floral y dulzor refinado realzan la natural vivacidad de las fresas. El resultado es un juego sensorial en el que la acidez cítrica, la textura crujiente del merengue y la cremosidad envolvente se funden en un contraste armónico, brindando un postre tan evocador como seductor.

Ingredientes

Fresas marinadas

200 g de fresas, limpias y sin el pedúnculo
6 hojas de menta, finamente laminadas
2 cucharadas de cordial de flor de saúco Belvoir Farm
Zumo de limón al gusto

Salsa de fresa y saúco

150 g de fresas, sin pedúnculo
2 cucharadas de cordial de flor de saúco
Zumo de limón al gusto

Eton mess

300 g de nata líquida para montar

4 nidos de merengue

Hojas pequeñas de menta, para decorar

Elaboración

Maceración de las fresas

Trocea las fresas en cuartos (o en seis u ocho láminas si son de mayor tamaño) y colócalas en un bol. Añade el cordial de saúco, la menta picada y un chorrito de zumo de limón. Remueve con suavidad y deja reposar durante 30 minutos para que las fresas liberen su jugo y absorban el aroma floral.

Elaboración de la salsa

Mientras las fresas se maceran, tritura 150 g de fresas con el cordial de saúco y un pellizco de zumo de limón hasta obtener una textura homogénea. Prueba y ajusta el equilibrio entre la acidez cítrica y el dulzor del cordial. Reserva en frío.

Montado de la nata

Bate la nata fría hasta obtener picos suaves. Guarda en la nevera hasta el momento de su empleo para mantener su frescura y firmeza.

Integración de ingredientes

Una vez transcurrido el tiempo de maceración, cuela el líquido de las fresas y añádelo a la salsa reservada.

Construcción del Eton mess

Incorpora tres nidos de merengue troceados en la nata montada, reservando pedazos de tamaño generoso para aportar contraste de textura. Agrega tres cuartas partes de las fresas maceradas y, a continuación, la salsa. Mezcla con un par de movimientos envolventes para obtener un bello efecto marmolado.

Emplatado y acabado

Reparte la preparación en cuatro copas o vasos. Corona con las fresas restantes, rocía con un hilo de salsa adicional y desmenuza el merengue sobrante por encima. Finaliza con hojitas de menta que aporten un último toque de frescor y color.

Este **Eton mess** revisitado combina la intensidad de la fresa y el carácter aromático del saúco con la ligereza de la crema y el crujiente etéreo del merengue, ofreciendo un cierre perfecto para una velada estival.

Salsa cremosa de pimienta verde

Esta clásica [salsa cremosa](#) francesa de sartén, concebida especialmente para cortes gruesos y deshuesados como el **filete mignon**, ha caído en cierto olvido en las cartas contemporáneas, lo cual es una verdadera lástima. Se trata de un acompañamiento excepcional para carnes de vacuno tiernas y bien marcadas. Su perfil de sabor combina la untuosidad de la nata con un toque picante y ácido de la pimienta verde encurtida, todo ello envuelto en la fragancia inconfundible

del brandy.

Como ocurre con toda buena *pan sauce*, esta preparación alcanza su máxima expresión cuando se elabora en la misma sartén en la que se ha sellado la carne, aprovechando los jugos adheridos - el fond- que enriquecen la salsa con profundidad y complejidad. Aunque los cortes como el solomillo no son especialmente grasos, conviene añadir aceite solo si es necesario, y en la cantidad adecuada para no saturar el sabor final.

Cantidad: aproximadamente 120 ml ($\frac{1}{2}$ taza)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 10 a 12 minutos

Ingredientes para la salsa cremosa de pimienta verde

2 cucharaditas (10 ml) de aceite de cártamo (o de otro sabor neutro)

1 chalota, finamente picada

2 cucharaditas (5 g) de pimienta verde en salmuera, escurrida

60 ml ($\frac{1}{4}$ taza) de brandy

240 ml (1 taza) de fondo oscuro de carne

120 ml ($\frac{1}{2}$ taza) de nata para montar (nata espesa)

$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

1 cucharada (15 g) de mantequilla fría

Elaboración

Calienta el aceite de cártamo en una sartén pequeña a fuego medio-bajo. Añade la chalota picada y sofríela suavemente durante unos 2 o 3 minutos, hasta que esté tierna pero sin tomar color. Incorpora la pimienta verde y rehoga un minuto más para liberar sus aromas.

Vierte el brandy con cuidado y deja reducir hasta que el

líquido se haya concentrado y apenas quede una cucharada (unos 15 ml), aproximadamente un minuto. Añade el fondo de carne y bate bien para integrar. Cocina a fuego medio hasta que la salsa hierva y se reduzca a la mitad, formando burbujas en toda la superficie, lo que tomará entre 8 y 10 minutos.

Incorpora la nata espesa y la sal. Cocina de nuevo a fuego suave durante 2 o 3 minutos, o hasta que la salsa nape el dorso de una cuchara sin gotear. Finalmente, añade la mantequilla fría y bate hasta que se funda por completo y la salsa adquiera brillo.

Sirve inmediatamente sobre un filete grueso tipo porterhouse, entrecot madurado o solomillo, recién marcado y reposado. El contraste entre la carne jugosa y la salsa cremosa, aromática y levemente picante es una expresión sublime de la cocina de inspiración francesa clásica.

El arte de la salsa de sartén en la tradición francesa

En el repertorio de la alta cocina francesa, las salsas de sartén -conocidas como sauces minute- constituyen una de las expresiones más refinadas del uso de los fondos y las reducciones. Surgidas de la necesidad de aprovechar al máximo los jugos caramelizados que quedan tras el sellado de las carnes, estas salsas condensan sabor, técnica y precisión en pocos minutos de cocción.

La salsa de pimienta verde, particularmente asociada a los cortes nobles como el tournedó o el entrecot, alcanzó gran popularidad en la segunda mitad del **siglo XX** como símbolo de elegancia culinaria. Su delicado equilibrio entre la cremosidad láctea, el calor especiado de la pimienta y el perfume del brandy ilustra a la perfección el principio fundamental de la cocina clásica: armonía y contraste.

Hoy, en plena era del minimalismo culinario, recuperar estas salsas es también un gesto de reivindicación de la técnica, del sabor profundo y del arte de cocinar con lo que queda en la sartén. Una salsa que, lejos de estar pasada de moda, puede aportar carácter, profundidad y un guiño atemporal a cualquier buena pieza de carne.

Salsa blanca sureña al pimentón

Esta [salsa](#) clásica del sur de **Estados Unidos**, se utiliza como condimento para platos a la parrilla, en lugar de aplicarse directamente durante la cocción. De preparación sencilla y sabor contundente, resulta ideal para acompañar desde bocadillos de cerdo desmenuzado (pulled pork) hasta papas asadas o verduras a la brasa.

La mostaza a la antigua aporta textura y un punto picante a la base cremosa de mayonesa, que se realza con el ajo y el rábano picante. Donde verdaderamente brilla es sobre el pollo a la barbacoa: nos encanta pincelar brochetas ya cocidas con esta salsa para darles un acabado sabroso y vibrante. Puede prepararse con antelación y conservarse en el frigorífico hasta dos semanas, lo que la convierte en un básico práctico y versátil.

Cantidad: aproximadamente 420 ml (1 $\frac{3}{4}$ tazas)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: no requiere

Ingredientes para la salsa blanca sureña al pimentón

360 ml de mayonesa (aproximadamente 1½ tazas)

60 ml de vinagre de vino blanco (¼ de taza)

1 cucharada (9 g) de pimienta blanca molida

1 cucharada (15 ml) de mostaza a la antigua (grano entero)

1 cucharadita (6 g) de sal

1 cucharadita (2 g) de pimentón ahumado (pimentón de la Vera)

1 cucharada (14 g) de azúcar moreno claro

1 diente de ajo, finamente picado

2 cucharaditas (10 ml) de pasta de rábano picante

Elaboración

Coloca todos los ingredientes en un cuenco mediano y bate enérgicamente con unas varillas hasta obtener una mezcla homogénea y bien integrada.

Transfiere la salsa a un recipiente hermético y refrigérala hasta el momento de usar.

Sirve como condimento frío, especialmente con pollo a la barbacoa, aunque también resulta deliciosa con carnes asadas, bocadillos, verduras grilladas o papas al horno.

Una salsa con alma sureña

Originaria de **Alabama**, esta salsa blanca ha sido durante décadas una joya poco conocida fuera de los circuitos del **BBQ** del sur profundo de **Estados Unidos**. A diferencia de las salsas barbacoa tradicionales de base de tomate o vinagre, la salsa blanca sureña aporta frescura, acidez y cremosidad, actuando casi como una vinagreta enriquecida.

Su carácter está marcado por una cultura culinaria que valora los contrastes: la untuosidad de la mayonesa se equilibra con

la acidez del vinagre y el picante sutil del rábano y el pimentón. Cada cucharada evoca la cocina de las **cookouts**, los almuerzos en el porche, y los rituales familiares del sur estadounidense.

Lejos de ser una simple curiosidad regional, esta salsa se ha ganado un espacio en cocinas contemporáneas que buscan reinterpretar el **BBQ** con un enfoque más fresco y equilibrado. Su versatilidad la convierte en un comodín excelente: funciona igual de bien en recetas informales como en platos de inspiración más gourmet, aportando un toque sorprendente y lleno de carácter.