

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 $1\frac{1}{2}$ tazas)

60 ml de vinagre de vino blanco ($\frac{1}{4}$ 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.