

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.