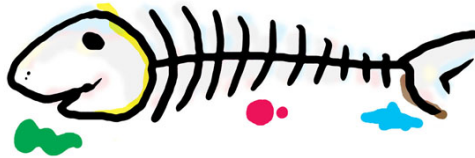


# el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

## 0231 SALSA ROSA

### Ingredientes

- Salsa mahonesa (receta 0057 del CA)
- Ron añejo (1 chupito)
- Salsa Worcestershire -Salsa Lea-Perrins®- (10 gotas)
- Naranja (1)
- Salsa kétchup (2 cucharadas)
- Salsa Tabasco
- Pimienta negra en grano
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal



### Proceder

Lo primero que tenemos que hacer es una salsa mahonesa casera

Añadimos a la mahonesa el chupito de ron añejo (lo tradicional es brandy, pero a mí me gusta más con ron), unas gotas de "salsa Perrins", el zumo de media naranja (con cuidado de que no caigan los huesos), salsa kétchup al gusto (el color rosa final dependerá de la cantidad de kétchup que pongamos) y por último un poco de pimienta negra molida

Si te gusta picante puedes añadirle unas gotas de salsa Tabasco

Batimos con la batidora para que se mezcle todo muy bien (también se puede hacer a mano)

Al añadir líquidos a la mahonesa inicial, la salsa habrá quedado un poco acuosa, por lo que a mí me gusta montarla un poco añadiendo mientras bato con la batidora un hilito de aceite de oliva

Tras montarla, pruebala por si necesita sal o para ver si necesita algo más de cualquiera de los ingredientes

Sírvela