



- cocina muy sencilla -

0271 SALSA BERCY (DE CARNE)

INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Mantequilla (100 gr)
- Chalota (1)
- Harina de trigo (1 cucharada sopera)
- Caldo de carne (500 ml)
- Vino blanco seco (1 vaso)
- Vermú rojo (1 chupito)
- Sal
- Pimienta blanca

ELABORACIÓN

Pon a fuego medio (para que la mantequilla no se tueste) un cacillo pequeño con la mitad de la mantequilla. Pocha en él la chalota picada, añade el vino blanco seco (yo utilizo vino fino de Montilla-Moriles), el vermul rojo y deja que reduzca casi totalmente.

En otro cazo mayor, pon el resto de la mantequilla y dora en ella la harina.

Ve añadiendo caldo a la vez que vas moviendo con la varilla.

Cuando haya adquirido la consistencia deseada (no demasiado espesa, no es una besamel, es una salsa), añade la reducción colada para que no caiga la chalota y exprime la chalota del colador con una cuchara para obtener todo el sabor.

Mezcla bien con la varilla y salpimenta al gusto.