SALSAS NAVIDEÑAS · RECETA 1 DE 3

Gravy navideño

Para el lomo de cerdo relleno

El secreto de una cena navideña es la salsa. Un gravy espeso y brillante, hecho con los jugos del lomo de cerdo relleno y licuado directo en la olla.

INGREDIENTES

6 PORCIONES

- 30 g de grasa de los jugos del lomo (o mantequilla)
- 30 g de harina
- 500 ml de los jugos del lomo
- 1 rama de romero
- Pimienta al gusto
- Sin sal: los jugos ya traen la sal del lomo

EQUIPO

Licuadora de inmersión KitchenAid

PREPARACIÓN

1. Calentar la grasa, agregar la harina y mover 2 a 3 minutos, hasta dorar.
2. Agregar los jugos calientes poco a poco, batiendo, y sumar el romero.
3. Cocinar a fuego bajo unos 15 minutos, hasta que espese.
4. Sacar el romero y licuar en la olla con la licuadora de inmersión.

VEA EL VIDEO
ESCANEE EL CÓDIGO

SALSAS NAVIDEÑAS · RECETA 2 DE 3

Salsa de hongos y vino tinto

Para el lomito

Cremosa, profunda y con todo el sabor del bosque. El secreto está en los hongos secos: se licúan con el vino hasta dejarlos como seda y luego se reducen con caldo de res y un chorrito de crema.

INGREDIENTES

6 PORCIONES

- 15 g de hongos secos (porcini o shiitake)
- 1 taza de agua caliente
- 1 taza de vino tinto
- 250 g de champiñones o portobello
- 2 cucharadas de mantequilla y 1 de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla morada picada
- 2 dientes de ajo
- 3 ramitas de tomillo
- 1 taza de caldo de res
- ½ taza de crema dulce
- Sal y pimienta

EQUIPO

Licuadora Pure Power KitchenAid

PREPARACIÓN

1. Remojar los hongos secos 15 minutos y licuarlos con su agua y el vino.
2. Dorar los hongos frescos en un sartén bien caliente y reservar la mitad.
3. Sofreír la cebolla, el ajo y el tomillo, y agregar el licuado. Reducir a la mitad.
4. Agregar el caldo y cocinar hasta que espese. Terminar con la crema.
5. Servir sobre el lomito con los hongos dorados encima.

SALSAS NAVIDEÑAS · RECETA 3 DE 3

Salsa de manzana y jengibre

Para el pollo o el pavo

Agridulce, especiada y fresca, con mostaza en grano. Se licúa directo en la olla y no necesita harina, porque la misma manzana la espesa. Al final lleva trocitos de manzana caramelizada para darle textura.

INGREDIENTES

8 PORCIONES

- 4 manzanas verdes (3 para la salsa y 1 para los trocitos)
- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ de taza de cebolla blanca picada
- 1 cucharadita de jengibre fresco rallado
- 1 raja de canela
- 2 clavos de olor
- 2 cucharadas de miel
- ¾ de taza de jugo de manzana sin azúcar
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- Ralladura y jugo de 1 naranja
- 1 cucharada de mostaza en grano
- 1 pizca de sal

EQUIPO

Licuadora de inmersión KitchenAid

PREPARACIÓN

1. Cortar 1 manzana en cubitos con cáscara y saltearlos en mantequilla con un poquito de miel. Reservar.
2. En la misma olla, sofreír la cebolla y el jengibre en el resto de la mantequilla.
3. Agregar las otras 3 manzanas peladas y en trozos, la canela, los clavos, la miel, el jugo de manzana, el vinagre, la naranja y la sal. Tapar y cocinar unos 12 minutos, hasta que la manzana se deshaga.
4. Sacar la canela y los clavos, y licuar en la olla con la licuadora de inmersión.
5. Fuera del fuego, agregar la mostaza en grano y los trocitos de manzana.
6. Servir tibia sobre el pollo o el pavo.