

Las salsas más populares que todo el mundo debe conocer, por salsas.info

Las salsas son un complemento ideal para acompañar multitud de recetas. Cocinar correctamente una salsa y acompañarla en el plato adecuado, hará que la receta final sea deliciosa. Cada tipo de comida tiene su salsa ideal, y por ello es muy importante que todo el mundo conozca cuáles son las salsas básicas para cocinar, para ser capaces de crear platos con los que hacer la delicia de familiares e invitados

Las salsas aportan el toque final a cualquier receta, y pueden hacer que sean deliciosa o por el contrario, empeorar el sabor del plato final. Por ello, es esencial conocer cómo se prepara de forma correcta una salsa, y a qué tipo de comidas les sienta bien una salsa u otra.

El líquido de la salsa debe ser espeso para que pueda cubrir la comida y no se despegue de ella; lo cual no haría que el sabor de la salsa se mezclara con el plato principal.

Todos los estudiantes de cocina que se precien deben conocer las llamadas 'cinco salsas madre', salsas que todo el mundo reconoce fácilmente. La primera, es la salsa holandesa, realizada con yemas de huevo, mantequilla, limón y sal. La segunda, la bechamel, realizada con leche, mantequilla, harina, sal, pimienta y nuez moscada. Esta salsa es utilizada en un montón de platos, tanto pastas como pescados.

La salsa de tomate es otra de las salsas por excelencia. Realizada con tomates, zanahorias, pimientos verdes y cebolla, es una salsa apta para todo tipo de platos, bien sean carnes o pescados. Por último, la salsa española o salsa brown, cocinada con caldo de carne, pasta de tomate, ajo y tomate fresco entre otros, y la salsa velouté, muy similar a la bechamel, conforman el top 5 de salsas que todo el mundo debe conocer.

Para aquellas personas que no les guste cocinar, que no se les de bien y quieran enriquecer sus recetas con una salsa bien hecha, en salsas.info disponen de una amplia variedad de todo tipo de salsas, de diferentes tamaños, sabores y precios, a tan solo un click. Las salsas para pasta son unas de las más buscadas, ya que todo el mundo suele acompañar sus platos de pasta con una buena salsa para alegrar el plato. Algunas de las salsas más utilizadas para la pasta son las salsas carbonara, una salsa cocinada principalmente con queso parmesano, nata y cebolla, y acompañada de bacon.

Datos de contacto:

Damysus
+34000000

Categorías: [Gastronomía](#)

NotasdePrensa

<http://www.notasdeprensa.es>