



# Salsa Chorón



## Ingredientes:

## Preparación:

- 50g de aceite de oliva virgen extra.
- 3 yemas de huevo
- 2 huevos enteros
- 30g de tomate concentrado en pasta
- ½ cucharadita de mostaza de dijón



## Salsa Choron

- 1 Cucharadita de vinagre de estragón (vinagre blanco macerado con estragón)
- 1 pizca de sal.
  
- 200 g de aceite de girasol, al que añadimos estragón y calentamos en el Roner a 65°C durante 40 minutos. Dejamos enfriar.
- Mezclamos todos los ingredientes excepto los aceites.
- Añadimos los aceites mezclados batiendo con una varilla.
- Colamos llenando el sifón, cargamos y calentamos en el Roner a 65°C.



Sifón Gourmet Whip Plus Sifón Gourmet Whip Plus

1L  
Valorado  
con 0 de 5

144,60 € (IVA no  
incluido)

**Añadir al carrito**

iSi ½ L  
Valorado  
con 0 de 5

131,30 € (IVA no  
incluido)

**Añadir al carrito**

Cargas Espumas  
Profesional 24u  
Valorado  
con 0 de 5

16,66 € (IVA no  
incluido)

**Añadir al carrito**

Cargas Espuma  
Profesional 10u  
Valorado  
con 0 de 5

6,94 € (IVA no  
incluido)

**Añadir al carrito**