



Salsa Chorón



Ingredientes:

Preparación:

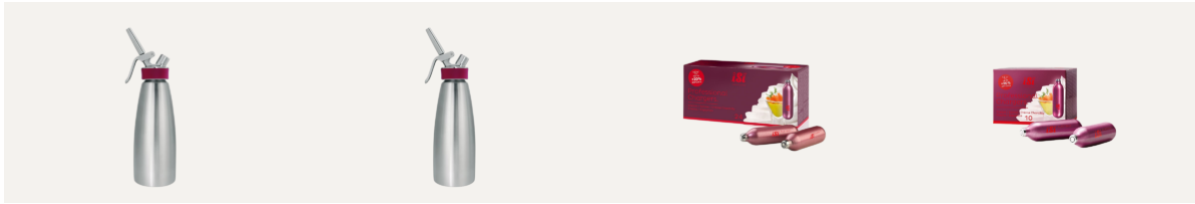
- 50g de aceite de oliva virgen extra.
- 3 yemas de huevo
- 2 huevos enteros
- 30g de tomate concentrado en pasta
- ½ cucharadita de mostaza de dijón



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 Cargas Espumas

1L

Valorado
con 0 de 5

147,49 € (IVA no
incluido)

iSi ½ L

Valorado
con 0 de 5

133,93 € (IVA no
incluido)

Profesional 24u

Valorado
con 0 de 5

17,06 € (IVA no
incluido)

Cargas Espuma

Profesional 10u

Valorado
con 0 de 5

7,11 € (IVA no
incluido)

Añadir al carrito Añadir al carrito Añadir al carrito Añadir al carrito