



Salsa de pimienta verde



Ingredientes

- 25g de mantequilla
- 100g de pimienta verde
- 25g de Brandy
- 200g de demi-glace
- 400g de nata de 35%MG



Salsa de pimienta verde

Preparación

- Rehogar la pimienta verde con la mantequilla.
- Aplastar alguna baya de pimienta para más aroma y sabor.
- Poner el brandy, quemar y reducir.
- Añadir la demi-glace y dejar reducir.
- Añadir la nata, cocinar 30 segundos y colar.
- Llenar un sifón de ½ litro y cargar con 1 carga profesional.
- Calentar en Roner a 70°C
- La aplicaremos en dos fases en platos de carne, por un lado calentaremos las bayas de pimienta y por otro lado la salsa en el sifón.