



Salsa Pimienta Verde



Ingredientes

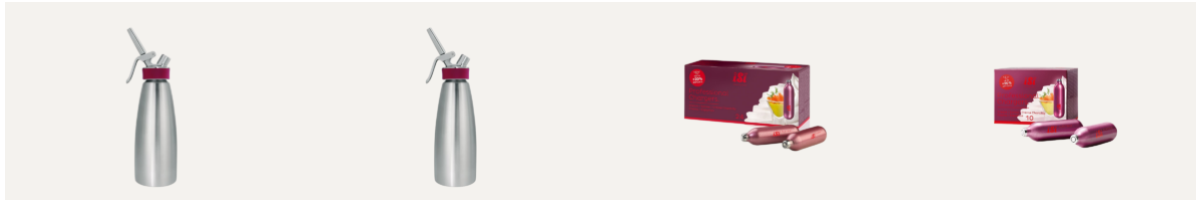
- 25g de mantequilla
- 100g de pimienta verde
- 25g de Brandy
- 200g de demi-glace
- 400g de nata de 35%MG



Salsa 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.



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