

¡Que una salsa muy líquida no arruine tu receta!

¡Que una salsa muy líquida no arruine tu receta!

[imprimir](#)



Si quieres que tu **salsa** tenga una **textura más espesa** tenemos las siguientes recomendaciones:

- **Triturar** los **ingredientes** con los que se esta haciendo la salsa una vez finalizada la cocción.
- También puedes usar: **pan tostado**, harina, pan rallado, o incluso una galleta.
- En el **caso** de los **guisos de carnes**, pescados o verduras, hay quienes utilizan **frutos secos**, darán un gran sabor y un crujiente sorpresa.
- En el **caso** de las **harinas** debes **diluirla** en agua **antes** de incorporarla a la receta, con esto evitarás que se formen grumos.
- Otro ingrediente muy socorrido es la **goma de santana**, que se puede utilizar tanto en una receta fría como caliente, **te ayudará a ligar cualquier salsa** y no aportará ningún sabor.
- Si lo que tienes es una **crema de verduras**, la puedes espesar con una **patata** o con un puré de patata.

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[cómo hacer salsas](#)

[mejorar salsas](#)

[recetas faciles](#)

[recetas fiestas](#)

[recetas robot](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos chef plus induction](#)

[trucos cocina](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar