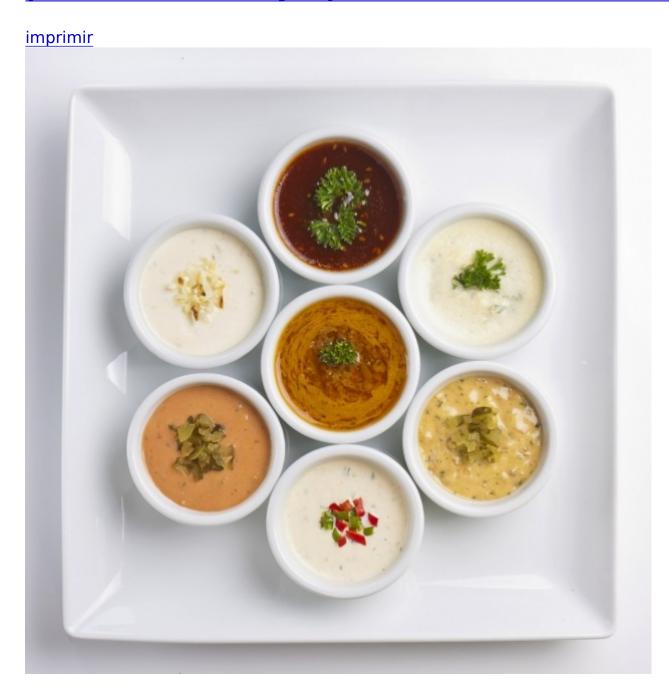
¡Que una salsa muy líquida no arruine tu receta!

¡Que una salsa muy líquida no arruine tu receta!



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.

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 gastronónicos 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