



SALSA AMERICANA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Avanzado 20 min 90 min

Ingredientes

Cigalas: 1 kg de cigalas arroceras.

Verduras: 1 cebolla.

Ajo: 2 dientes.

Zanahorias: 2 piezas.

Tomate maduro: 1/2 kg.

Puerro: 1 (la parte blanca).

Brandy: 60 cc.

Vino blanco: 200 cc.

Fumet o agua: 150 cc.

Sal: al gusto

Pimienta molida: una pizca.

Cayena: 1 unidad.

Estragón: una pizca

Aceite de oliva: 20 cc

Mantequilla: una nuez.



Preparación

1. Calentar el aceite con la mantequilla en una cazuela y rehogar durante 10 minutos la cebolla en juliana, los ajos picados, las zanahorias y el puerro en daditos.
2. Machacar las cigalas en un mortero e incorporarlas a la cazuela, mezclando y rehogando durante 3 minutos.
3. Verter el brandy y flambear hasta que la llama se apague por completo.
4. Añadir el vino blanco y el tomate maduro troceado. Mezclar y dejar hervir durante 15 minutos.
5. Incorporar el fumet o agua hasta que la mezcla quede caldosa. Cocer a fuego suave durante 60 minutos hasta que la zanahoria esté blanda.
6. Añadir la sal, la pimienta, la cayena y el estragón.
7. Triturar muy bien la mezcla en la propia cazuela con la batidora y pasar por un chino para eliminar impurezas

Notas

- Se pueden sustituir las cigalas por cabezas y caparazones de otros mariscos como langostinos o gambas.
- Si durante la cocción de 60 minutos la masa se seca, se debe añadir más cantidad de fumet o agua.
- Es fundamental triturar bien la mezcla para facilitar el filtrado a través del chino con ayuda de un cacillo.
- Esta salsa es ideal para acompañar platos de pescados y mariscos

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa americana	Salsas	02	08-02-2026	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.