



SALSA DE FONDO DE VERDURAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 65 min

Ingredientes

Cebolla: 1 unidad
Zanahoria: 1 unidad
Puerro: 1 unidad
Tomate maduro: 125 gr
Coñac: 40 cc
Vino blanco: 180 cc
Aceite: 40 cc
Caldo: 200 cc
Sal: al gusto
Maizena: 50 gr (desleída en 100 cc de agua)



Preparación

1. Verter 40 cc de aceite en una cazuela y calentar.
2. Añadir la cebolla troceada, la zanahoria en rodajas y el puerro en rodajas. Rehogar durante 10 minutos hasta que ablanden.
3. Añadir 125 gr de tomate maduro troceado en gajos. Mezclar y rehogar otros 10 minutos hasta que ablande.
4. Verter el coñac y el vino blanco.
5. Añadir 200 cc de caldo y calentar hasta que hierva. Mantener la cocción durante 20 minutos para reducir el volumen del líquido.
6. Probar el sazonado y ajustar la sal si es necesario. Pasar el líquido resultante por un pasapuré y desechar las impurezas.
7. Si se utiliza como salsa, calentar el fondo obtenido hasta que hierva. Añadir la harina de maíz desleída poco a poco hasta alcanzar la consistencia deseada.

Notas

- El puerro se corta en rodajas aprovechando unos 2 cm de la parte verde tras limpiarlo.
- El tomate se corta en gajos sin quitar piel ni pepitas, ya que se eliminan al pasar por el pasapuré.
- Se debe emplear un caldo de la misma clase que el de la receta final a la que se destina la salsa.
- Si se utiliza para enriquecer una sopa o caldo, no es necesario espesarlo.

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