



SALSA ROSA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min n/a

Ingredientes

Huevo: 1
Aceite de oliva extra virgen: 40 g
Vinagre: 1 cucharada
Sal: un pellizco
Kétchup: 2 cucharadas
Brandy: 30 ml
Zumo de naranja: 30 ml



Preparación

1. Cascar el huevo en un vaso batidor, agrega un chorrito de vinagre, sal y una buena cantidad de aceite.
2. Bajar el brazo de la batidora hasta el fondo y tritura a máxima velocidad sin levantar la batidora hasta que la mezcla empiece a emulsionar.
3. Cuando empiece a emulsionar, mover varias veces de arriba abajo suavemente.
4. Una vez que tengamos la mayonesa preparada, la pasamos a un bol y añadiremos el resto de ingredientes.
5. Al añadir los zumos hay que batir con las varillas para evitar que se corte.
6. Después agregar el kétchup y el brandy y mezclar bien todo hasta obtener una salsa rosa de nuestro gusto.
7. Conservar en frigorífico.

Notas

- *Es importante que la mayonesa de la que partimos sea bien espesa.*
- *Para hacer una salsa rosa más suave de sabor sustituir la mitad de aceite de oliva por aceite de girasol.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa rosa	Salsas	01	21-12-2025	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.