

# RESTAURANTE BAKARTXO

## SALSA DE CARNE

Yo utilizo las salsas que me sobran de los guisos de carne, ejemplo: albóndigas, carne guisada, carne asada etc., en algunos momentos no disponemos de ella por lo que la tenemos que hacer.

- Todo tipo de verduras (como en los fondos), peladas y cortadas.
- Carne de segunda, falda o restos de guisar, etc. y huesos a ser posible de babilla o rodilla.
- Sal, pimientas de todo tipo en grano, hierbas aromáticas. Pastilla de caldo concentrado.

Rehogar las verduras en un chorro de aceite de oliva hasta que estén blandas, pasarlas por la batidora con un poco de agua.

Rehogar la carne y los huesos a fuego vivo hasta que esté dorado. También se pueden meter al horno hasta que se doren.

Poner el puré de verduras, la carne y huesos en una olla, cubrir con una parte de agua, una parte de vino blanco, un buen chorro de vinagre y una copa de brandy, la sal, pimienta y las hierbas. Cocer tapado y despacio hasta que la carne este tierna. Sacar esta y reducir la salsa bastante, si esta está demasiado clara, dorar un poco de harina en margarina o aceite y añadirla dando un hervor.

Esta salsa se utiliza, a su vez para hacer salsas acompañantes de carnes. Salsa de pimienta para la carne o salsa de queso o para preparar las salsas que acompañan a la fondue de carne.