

CAP 2:

SALSA INGLESA



Técnicas, trucos y recetas para que las aproveches al máximo en tu cocina.



3

SALSAS SAZONADORAS INFALTABLES



Te presentamos las tres salsas sazonadoras infaltables en la cocina de cualquier chef profesional.

Aunque a simple vista no aparentan diferenciarse una de otra, en este manual vas a descubrir la versatilidad de cada una de ellas para que sean siempre parte de la mise en place de todos los días.

- Marinar carnes, aves y pescados.
- Aderezos y vinagretas.
- Salsas para carnes y aves.
- Sopas, cremas y cazuelas.
- Saltear, hornear, apanar, freír, estofar.
- Para panadería. Cocciones a la plancha, sartén, wok, parrilla, grill.
- Preparar arroces, pastas, estofados y guisos.

**SALSA
INGLESA**

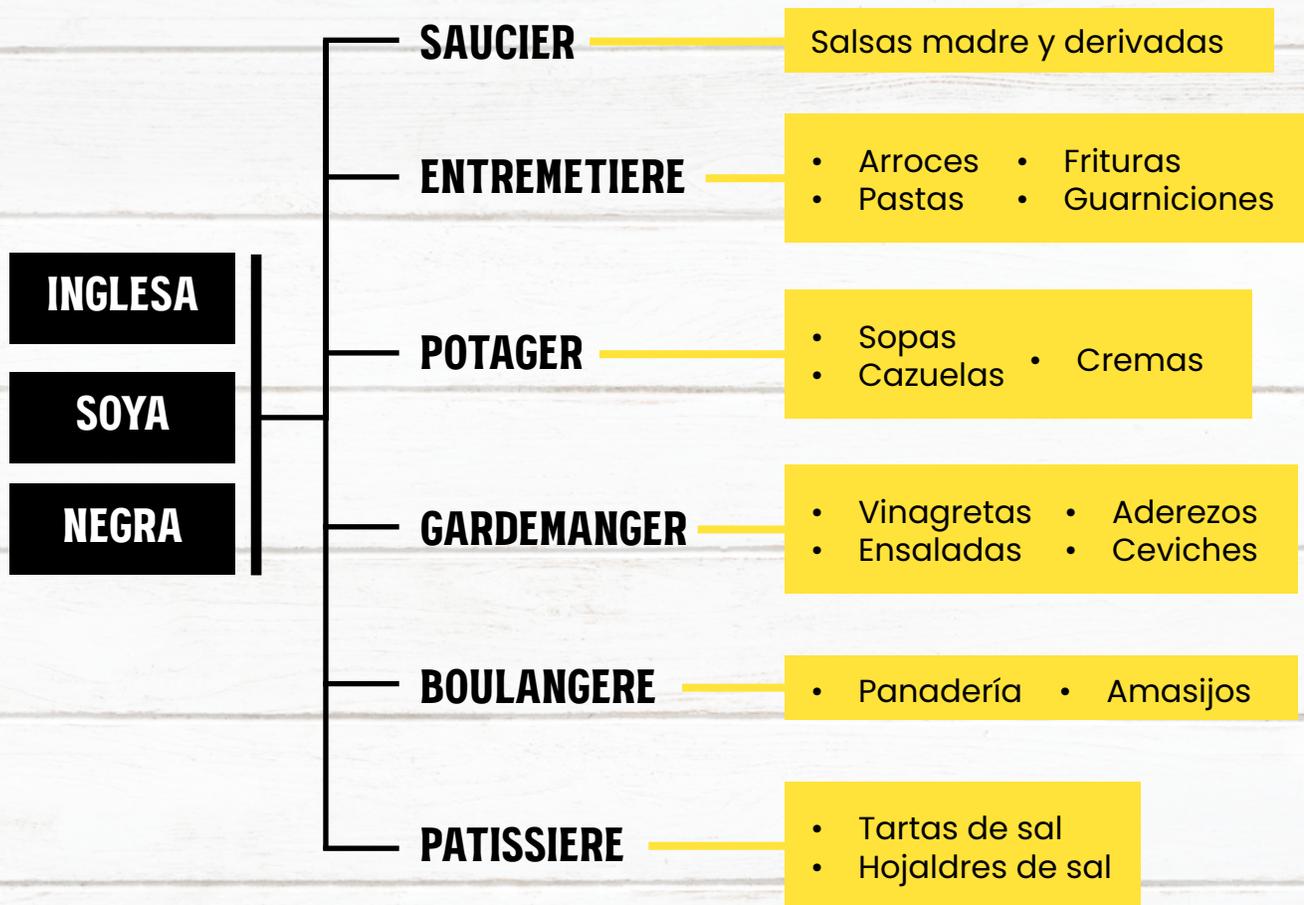
**SALSA
DE SOYA**

**SALSA
NEGRA**

**MISE EN
PLACE**

NECESARIAS EN **TODAS** LAS BRIGADAS DE LA COCINA

SALSAS SAZONADORAS



SALSA INGLESA



Proviene de una salsa que antiguamente se elaboraba en la India con especias, fermentos y hierbas aromáticas, que luego copiaron en Inglaterra donde se populariza y se extiende por todo el mundo.

LOS SABORES Y AROMAS QUE APORTA.



LA SALSA **INGLESA** LA CAMPEONA DE LOS MARINADOS.

APROVECHA LOS AROMAS Y SABORES QUE LA SALSA INGLESА APORTA A LAS CARNES Y AVES CRUDAS PARA CREAR TU PROPIA COMBINACIÓN Y DAR PERSONALIDAD A CADA RECETA.

IDEAS PARA MARINAR

RES		<ul style="list-style-type: none"> • Mostaza • Vino • Aceite 	<ul style="list-style-type: none"> • Inglesa • Laurel • Tomillo
CERDO		<ul style="list-style-type: none"> • Tomillo • Naranja 	<ul style="list-style-type: none"> • Inglesa • Romero
AVES		<ul style="list-style-type: none"> • Romero • Aceite 	<ul style="list-style-type: none"> • Inglesa • Orégano

APANADOS

Son infaltables en cualquier menú. Enriquece el sabor de los apanados utilizando la salsa inglesa en la mezcla líquida del apanado.



Harina de trigo
(o similar)



Salsa inglesa +
huevo batido +
hierbas + aceite



Miga, panko,
frutos secos, etc



APANADO

SALSA INGLESA**LAQUEADOS Y GLASEADOS**

Son esas terminaciones brillantes y doradas que se pueden dar a las piezas horneadas. Al pincelar las piezas durante los últimos minutos de horneado se logra brillo, realce de aromas y sabores. Aprovecha la Salsa Inglesa para darles un excelente laqueado.

Salsa Inglesa

+

Miel de abejas

+

Zumo de naranja natural

+

PINCELAR PARA LAQUEAR**PANES SABORIZADOS**

Aprovecha los sabores, aromas y color de la salsa inglesa para crear panes saborizados diferentes para acompañar preparación del Brunch, almuerzo o cena.

Salsa Inglesa y agua

+

Harina de trigo y sal

+

Levadura

+

Grasa de cerdo

+

PAN SABORIZADO

+ MÁS IDEAS **PARA TU SALSA INGLESA**

- Agregar unas gotas de salsa inglesa a las salsas a base de tomate para resaltar los sabores naturales del tomate y complementar las notas ácidas de preparaciones como cremas de tomate, salsa napolitana, salsa boloñesa etc.
- El clásico coctel Bloody Mary siempre mejora con unas gotas de salsa inglesa.
- Como ingrediente adicional de caldos cortos ideales para el blanqueado o precocción de algunas carnes y aves.
- Como parte de una solución para rehidratar hongos secos y otro tipo de vegetales deshidratados.

- Puedes desglasar sarténes o bandejas de horeno con una mezcla 70%-30% de vino tinto y salsa inglesa para potenciar los sabores del desglasado y así obtener salsas y jugos más concentrados en sabor y aromas.
- La salsa inglesa se lleva bien con vinagres de vino rojo y con balsámico. Puedes hacer una mezcla para sazonar aceitunas y darles un toque personal.
- Haz una mezcla de salsa inglesa con miel de abejas y naranja para pincelar y dar brillo final a piezas asadas o aves enteras al horno como pollo, pavos y patos.

RECETAS FÁCILES CON SALSA **INGLESA**

VINAGRETA DE CILANTRO

Ingredientes para 50 porciones

INGREDIENTES

- 200 ml de Salsa Inglesa San Jorge
- 200 ml de zumo de limón
- 120 gr de cilantro fresco
- 1.6 kg de Aderezo de Mayonesa San Jorge

PROCESO

1. En licuadora o procesador de alimentos mezclar todos los ingredientes.
2. Procesar hasta obtener una salsa homogénea.
3. Reservar en refrigeración.

SALSA DE CAFÉ

Ingredientes para 50 porciones

INGREDIENTES

- 2 lt de Salsa Soya Inglesa Jorge
- 100 ml de Ron añejo
- 150 gr de café instantáneo
- 6 unds de clavos de olor
- 1 lt de agua

PROCESO

1. En una olla hervir el agua y agregar el café instantáneo. Mezclar hasta disolver.
2. Agregar luego el resto de los ingredientes y bajar a fuego medio.
3. Mezclar de vez en cuando. Cocinar 10 minutos para lograr evaporar y concentrar los sabores.
4. Servir caliente para acompañar carnes rojas.

RECETAS FÁCILES CON SALSA **INGLESA**

MARINADA CON INGLESAS PARA AVES

Ingredientes para marinar una pieza entera.

INGREDIENTES

- 3 lt de Salsa Inglesa San Jorge
- 1.5 kg de panela rallada
- 500 ml de zumo de naranja
- 80 gr de sal fina

PROCESO

1. Llevar todos los ingredientes a una licuadora y procesarlos hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Verter la mezcla en un tazón hondo y sumergir el ave cruda dentro de la marinada.
3. Dejar marinar durante 8 horas en refrigeración tapado.
4. Retirar del marinado y llevar a horneado la pieza.



¡ESTANDARIZA & AHORRA!

CUCHARADAS LÍQUIDAS

CUCHARADAS	MÉTRICO
1 cucharadita	1,25 ml
1 cucharada	15 ml

TAZAS LÍQUIDAS

TAZAS	MÉTRICO	IMPERIAL
1/4 de taza	60 ml	2 fl oz.
1/2 taza	125 ml	4 fl oz.
3/4 taza	180 ml	6 fl oz.
1 taza	250 ml	8 fl oz.

¿QUIERES SABER MÁS SOBRE LA SALSA INGLESA?

VISITA ESTE ARTÍCULO Y ENTÉRATE DE MÁS DETALLES.



<https://www.institucionalcolombia.com/tecnicas-de-cocina/a-la-parrilla/salsa-inglesa-para-sus-platos/>

EN EL SIGUIENTE ARTÍCULO PODRÁS APRENDER UN TIP DE COCINA ÚNICO PARA USAR LA SALSA INGLESA:



<https://www.institucionalcolombia.com/tecnicas-de-cocina/tip-de-salsa-inglesa/>

CONOCE LOS BENEFICIOS DE INCLUIR LA SALSA INGLESA EN TUS PREPARACIONES



<https://www.institucionalcolombia.com/tecnicas-de-cocina/a-la-parrilla/salsa-inglesa-sabor-y-salud-en-tus-recetas/>

APRENDE A PREPARAR LENGUA EN SALSA INGLESA Y SORPRENDE A TUS COMENSALES:



<https://www.institucionalcolombia.com/recetas-cocina/lengua-en-salsa-inglesa/>



VISÍTANOS



 levapan.com
 [@Levapan.S.A](https://www.facebook.com/Levapan.S.A)
 [@levapan.s.a](https://www.instagram.com/levapan.s.a)



 institucionalcolombia.com
 [@InstitucionalColombia](https://www.facebook.com/InstitucionalColombia)
 [@institucionalcolombia](https://www.instagram.com/institucionalcolombia)