

CAP 3:
SALSA

NEGRA



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**

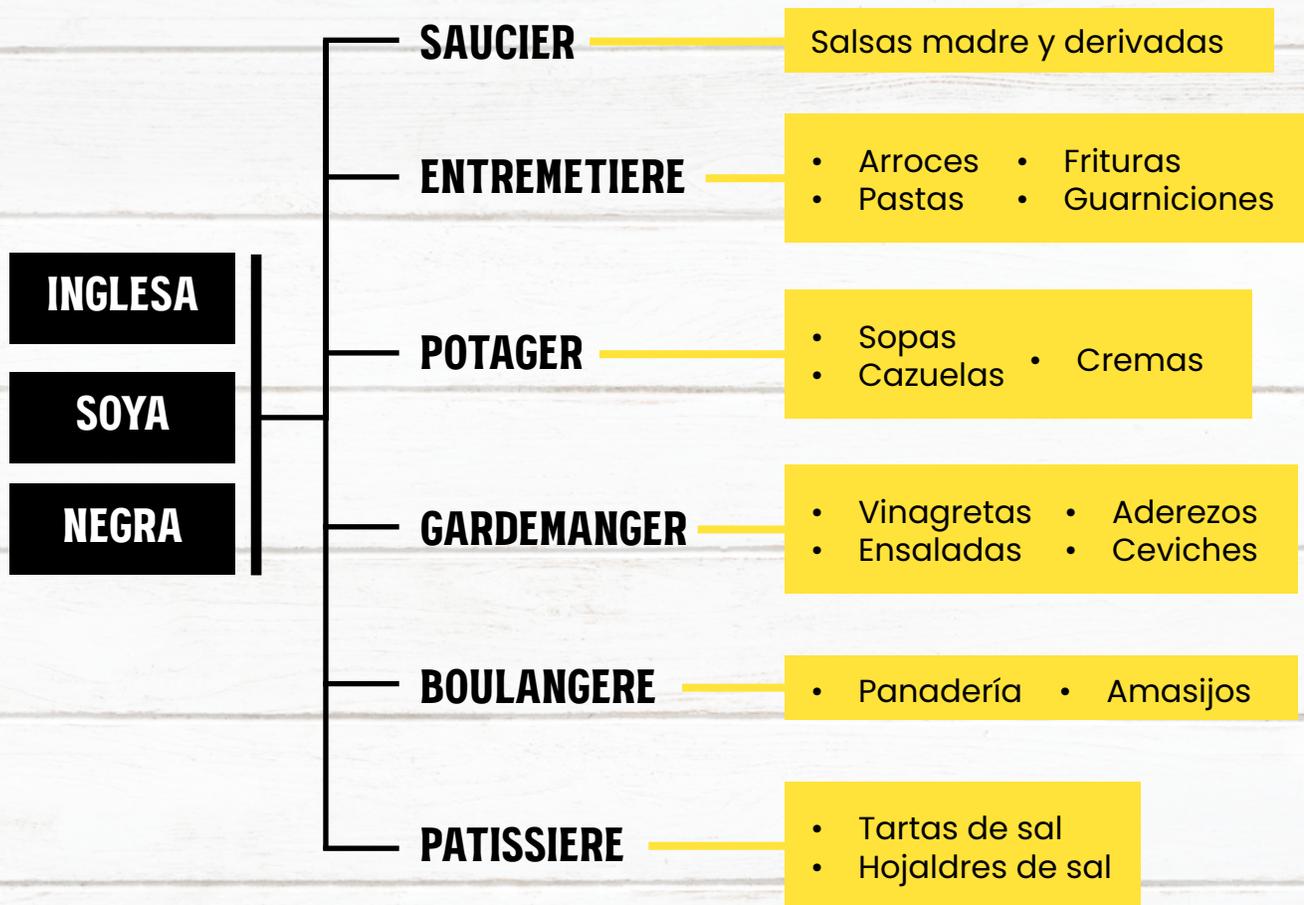
**SALSA
DE SOYA**

**SALSA
NEGRA**

**MISE EN
PLACE**

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

SALSAS SAZONADORAS



SALSA NEGRA



Es diferente a la Salsa Inglesa y al momento de usarlas, cada una tiene su propia personalidad y desempeño.

LOS SABORES Y AROMAS QUE APORTA.



SALSA **NEGRA** ES LA REINA...

EN PLANCHA Y PARRILLA

Unas gotas de Salsa Negra durante las cocciones de carnes y aves a la plancha complementan el sabor y color de los alimentos.

Divide la plancha en dos zonas de temperatura: una alta y otra media. Sella las carnes en la zona alta y luego pásalas a la zona media para continuar la cocción. Allí es donde debes agregar la Salsa Negra.



ENSALADAS Y CEVICHES

La Salsa Negra se impone como aderezo o condimento en cocina fría. Úsala para aderezar diferentes tipos de combinaciones de ensaladas con verduras, legumbres frescas y pasta. También se desempeña muy bien con ceviches y cocteles de mar.



Salmón
fresco

+

Zumo de
maracuyá

+

Salsa
Negra

+

Zumo de
limón

+

**CEVICHE DE
SALMÓN**

SALSA **NEGRA** ES LA REINA...



EN LAS CAZUELAS

La Salsa Negra realza los sabores de sopas y potajes de todo tipo. Es un ingrediente para tener en cuenta al preparar una excelente sopa.



EN LAS PASTAS FRESCAS

Innova en tu carta y prepara tu propio spaguetti, fettuccini, lingüini o papardelle. Saborízalos y tintúralos con Salsa Negra



Huevo

+

Aceite

+

Salsa
Negra

+

**MEZCLA LIQUIDA
PARA LA HARINA
DE LA PASTA**

+ MÁS IDEAS PARA TU SALSA **NEGRA**

- Agregar salsa negra al arroz con pollo para resaltar sabores y dar aromas.
- Unas cucharadas de salsa negra al cocinar frijol rojo para mejorar sus sabores y para reforzar el color de la tinta de la cocción pueden hacer diferencia en el resultado final.
- Agrega unas gotas de salsa negra a la crema de espinaca al momento de dar sabor final con la sal.
- Unas cucharadas de salsa negra a la carne molida de las hamburguesas la mejora y da un gran sabor final.

- La salsa negra y la salsa de tomate se llevan muy bien. Mézclalas en frío. y agrega tus propios ingredientes para lograr nuevas salsas y combinaciones personalizadas.
- Usa la salsa negra con un toque de zumo de naranja como salsa para acompañar el pan que se sirve a la mesa.
- Agrega unas gotas de salsa negra y aceite de oliva a los panes de sándwiches fríos y calientes para saborizarlos y darles un toque especial.
- Si calientas la salsa negra y la reduces un poco en textura te puede servir para decorar platos y mejorar su presentación final

RECETAS FÁCILES CON SALSA **NEGRA**

SALSA NEGRA PARA MARISCOS

Ingredientes para 50 porciones

INGREDIENTES

- 3,8 lt de Salsa Negra San Jorge
- 80 gr de pimienta negra molida
- 400 gr de cebolla larga
- 200 gr de cilantro
- 800 ml de zumo de limón
- 40 gr de romero seco

PROCESO

1. Picar finamente la cebolla larga, el romero seco y el cilantro y mezclar con el zumo de limón.
2. Agregar la salsa San Jorge.
3. Sumergir los mariscos en esta mezcla para marinarlos máximo 10 minutos.
4. Llevar a cocción en plancha, sartén o parrilla.

POLLO PICOSO

Ingredientes para 50 porciones

INGREDIENTES

- 2,8 lt de Salsa Negra San Jorge
- 1 und de pollo para hornear
- 100 gr de pimienta negra molida
- 400 ml de zumo de limón
- 40 gr de tomillo seco
- 40 gr de sal fina
- 50 gr de paprika dulce
- 20 gr de hojas de laurel

PROCESO

1. Mezclar la Salsa Negra, la pimienta, el zumo, el tomillo, la paprika dulce, la sal y el laurel.
2. Sazonar el pollo en esta mezcla.
3. Llevar al horno precalentado y hornear hasta lograr cocción completa.
4. Pincelar el pollo durante la cocción con la mezcla de salsa San Jorge para dar color y concentrar sabor.

RECETAS FÁCILES CON SALSA **NEGRA**

SAZÓN DE PARRILLA

Ingredientes para 50 porciones

INGREDIENTES

- 800 ml de Salsa Negra San Jorge
- 60 gr de tomillo
- 60 gr de laurel
- 30 gr de ajo
- 2 lt de agua

PROCESO

1. En una olla hervir el agua e incorporar el tomillo, el laurel y el ajo. Dejar hervir por 20 minutos para lograr una infusión de sabores.
2. Retirar del fuego, colar y reservar el líquido. Enfriar.
3. En frío mezclar con la Salsa Negra.
4. Usar una brocha para pincelar sobre las carnes al momento de parrillar.



¡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 NEGRA?

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



<https://www.institucionalcolombia.com/recetas-cocina/salsas-para-cocinar/tip-de-salsa-negra/>

¿QUIERES CONOCER MÁS SOBRE LA SALSA NEGRA? VISITA ESTE ARTICULO Y ENTÉRATE DE MÁS DETALLES.



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

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



<https://www.institucionalcolombia.com/recetas-cocina/carne/langua-en-salsa-negra-a-la-pina/>



VISÍTANOS



levapan.com



@Levapan.S.A



@levapan.s.a



institucionalcolombia.com



@InstitucionalColombia



@institucionalcolombia