

## Salsa Mayonesa, Salsa Tártara y Salsa Rosa

Escrito por Paloma -  
Viernes, febrero 08, 2013

Voy a utilizar una sola entrada para mostrar el modo de preparación de estas 3 **salsas**: **Salsa mayonesa**, **salsa tártara** y **salsa rosa**, porque en su elaboración hay pocas diferencias. Por tanto, veremos que aunque los orígenes son distintos, estas tres **salsas** tienen una base culinaria común:

La [salsa mayonesa](#) (o *mahonesa*) lleva huevo, aceite, limón (o vinagre) y sal.

La [salsa tártara](#), es la misma, a la que añadiremos variantes en vinagre.

La [salsa rosa](#) es la **mayonesa**, pero le añadimos un chorro de ketchup y opcionalmente un chorrito de coñac o whisky.

Me parece interesante escribir estas **recetas**, aunque sean del dominio público, porque por sencillo que nos pueda parecer nunca nadie nace enseñado y seguro que algún cocinillas despistado acepta gustoso el recordatorio de elementos básicos de nuestra **cocina y cultura tradicionales**. Además, creo que no por ser *vox populi* debemos obviarlas, sino más bien hacerles un hueco en nuestro espacio, para que nos sirvan de **base y complemento para muchas otras recetas**. Por ese mismo motivo, de vez en cuando iré añadiendo este tipo de **recetas básicas**. Espero que todos podamos sacarles partido como acompañamientos y aderezos en próximas elaboraciones.

### Receta Salsa mayonesa

Según la forma tradicional

#### Ingredientes

200 g de aceite de oliva suave o aceite de girasol (dependiendo de nuestro gusto, si la queremos más suave o más intensa)

1 huevo

1 chorrito de [limón](#) ó 1 chorro de vinagre

1 pellizco de sal

#### Preparación

Cogemos el vaso del **minipimer** y nos aseguraremos de que está completamente seco. De no ser así, puede "triarse" (cortarse; quedaría líquida y sin atar).

Echamos en primer lugar el aceite. Seguidamente, cascamos el huevo y lo dejamos caer entero al fondo del aceite. Una pizca de sal, un chorro de limón o de vinagre, y con cuidado de no mover los ingredientes, introducimos el brazo del minipimer, apagado hasta tocar el fondo. En ese momento, sujetando el vaso con la otra mano, ponemos en marcha el minipimer, sin levantarlo del suelo del vaso y sin moverlo. Esperamos hasta que veamos que empieza a cuajar, mantenemos un poco y a partir de ahí, ya podemos

subir y bajar el brazo para conseguir que todos los ingredientes queden atados perfectamente. Lista.

**Otro modo**, que sería realmente el **tradicional** por excelencia, es la **elaboración de la mayonesa con el mortero**: se echa solamente la yema del huevo en el mortero, junto con la sal y unas gotitas de limón y se va añadiendo lentamente, a hilo, el aceite, poco a poco, hasta que ligue, mientras removemos los ingredientes con la maza, de manera continua y siempre hacia el mismo sentido y a la misma velocidad. Al ir añadiendo aceite, va creciendo la salsa. Por tanto, seguiremos hasta que consigamos la cantidad deseada. **El punto de consistencia** que debemos conseguir para que quede como debe, **se mide del siguiente modo**: pondremos la maza en posición vertical en el centro del mortero. Si se sujeta de pie, sostenida por la masa, entonces ya está. O también, utilizaremos la maza de cuchara y rebanaremos la salsa, sacándola del mortero. Si queda adherida a la maza y no se cae, también nos valdrá de prueba final.

**Sugerencia**: Debemos consumir la **mayonesa** durante el mismo día de haberla preparado, y si no se toma enseguida, la guardaremos en la nevera, tapada con un plástico o en un táper. Recordemos que lleva huevo crudo y que las temperaturas "calentitas" son las más agradables para que las bacterias crezcan a sus anchas. **Es muy importante la conservación en nevera o su consumo inmediato.**

## Receta Salsa mayonesa

Adaptación a Thermomix

**Fuente**: *libro* Imprescindible de Vorwerk

2 min

Ingredientes (para 350 g)

300 g de aceite de oliva suave o aceite de girasol (dependiendo de nuestro gusto, si la queremos más suave o más intensa)

1 huevo ó 2 yemas

Zumo de 1/2 [limón](#) ó 1 cucharada de vinagre

25 g de agua

1 pellizco de sal

Preparación

- 1.- Pesamos el aceite utilizando un recipiente sobre la tapa del vaso de la Thermomix y reservamos.
- 2.- Ponemos en el vaso el huevo, el zumo de limón, el agua y la sal. Mezclamos programando **10 seg/vel 4**.
- 3.- Con el cubilete puesto en la tapa, programamos **vel 4** y vertemos poco a poco el aceite sobre la tapa, sin programar tiempo.

**Nota:** Si la **mayonesa** se corta, verteremos el contenido del vaso en una jarra y, sin lavarlo, pondremos 50 g de agua caliente, programando **vel 5** y poco a poco, iremos incorporando lo cortado.

**Sugerencia:** Debemos consumir la **mayonesa** durante el mismo día de haberla preparado, y si no se toma enseguida, la guardaremos en la nevera, tapada con un plástico o en un táper. Recordemos que lleva huevo crudo y que las temperaturas "calentitas" son las más agradables para que las bacterias crezcan a sus anchas. **Es muy importante la conservación en nevera o su consumo inmediato.**

## Receta Salsa Tártara

Según la forma tradicional

### Ingredientes

1 huevo duro

2 cucharadas de variantes

1/2 cebolleta

1 cucharada de pepinillos

1 cucharada de alcaparras

Mayonesa casera hecha con aceite de oliva suave o con aceite de girasol (ó tarro pequeño de mayonesa, si optamos por comprarla hecha)

### Preparación

Picamos muy pequeñito todos los ingredientes y mezclamos con la mayonesa (receta explicada al inicio de esta misma entrada), añadiendo la cantidad que veamos suficiente para que quede bien mezclado todo formando una salsa homogénea.

**Nota:** Si la mayonesa es casera, debemos consumir la salsa tártara dentro de las 24 horas desde su elaboración, conservando la misma en frigorífico en cualquier caso.

## Receta Salsa Tártara

Adaptación a Thermomix

3 min

### Ingredientes

1 huevo duro

2 cucharadas de variantes

1/2 cebolleta

1 cucharada de pepinillos  
1 cucharada de alcaparras  
Mayonesa

#### Preparación

- 1.- Ponemos en el vaso el huevo duro. Troceamos **2 sg/vel 4**. Vaciamos en un bol y reservamos.
- 2.- Añadimos todos los ingredientes restantes. Picamos **3 seg/vel 5**. Vaciamos en el bol junto al huevo duro reservado.
- 3.- Seguidamente, añadimos la mayonesa y mezclamos bien. Podemos utilizar la **salsa mayonesa** comprada de bote, o bien **salsa mayonesa casera**, según está explicado arriba en esta misma entrada, asegurándonos que en este caso utilizamos aceite de girasol o de oliva suave, porque el de oliva virgen resulta excesivamente fuerte.

**Nota:** Si la mayonesa es casera, debemos consumir la salsa tártara dentro de las 24 horas desde su elaboración, conservando la misma en frigorífico en cualquier caso.

## Receta Salsa rosa

Según la forma tradicional

#### Ingredientes

Mayonesa  
1 chorro de [ketchup](#)  
1 chorrito pequeño de coñac o de whisky

#### Preparación

Elaboramos la **salsa mayonesa** tal y como se ha explicado arriba y le añadimos un chorro de **ketchup**. Opcionalmente, agregamos un chorrito de coñac o de whisky (o uno, u otro). Removemos bien. Para saber el punto exacto de ketchup, nos guiaremos por el color. Echaremos y mezclaremos hasta que el color sea rosa homogéneo.

**Sugerencia:** Al igual que la mayonesa, deberemos consumir la **salsa rosa** durante el mismo día de haberla preparado. **Conservar en la nevera hasta su utilización.**

## Receta Salsa rosa

Adaptación a Thermomix

1 min

## Ingredientes

350 g de mayonesa

50 - 100 g de salsa [ketchup](#) (cantidad orientativa, según gustos)

1 chorrito de coñac o whisky

## Preparación

- 1.- Preparamos la mayonesa siguiendo las indicaciones detalladas en esta misma página .
- 2.- Añadimos el resto de ingredientes. Mezclamos **unos segundos, vel 5**.

**Sugerencia:** Al igual que la mayonesa, deberemos consumir la **salsa rosa** durante el mismo día de haberla preparado. **Conservar en la nevera hasta su utilización.**