

# Cómo hacer salsa española



La salsa española se compone de un fondo oscuro, por lo general de ternera o vaca, y por otro lado un roux oscuro.

## Ingredientes para 1/2 litro de salsa española

- 40 gr de harina, 40 gr de mantequilla o aceite de oliva y 3/4 de litro de fondo oscuro.
- Para enriquecer la salsa española y darle un toque fresco podemos utilizar una cebolla, una zanahoria, un puerro y una rama de apio. Aunque es opcional.

- 

## Elaboración de la salsa española

La forma de elaboración de la salsa española se ha ido transformando con el paso del tiempo. Antes se hacía todo a la vez, mezclando muy diversos ingredientes con más o menos orden. Hoy en cualquier cocina de un restaurante medio se elaboran los fondos para utilizarlos en sus distintas aplicaciones. Una de ellas es hacer salsa española.

Primero debemos hacer, por lo tanto, el fondo oscuro. Podéis ver su elaboración en [Cómo hacer un fondo oscuro](#).

Ahora prepararemos el roux oscuro. En una cazuela derretimos la mantequilla y tostamos la harina hasta que torne oscura. En el caso de que queramos meter los ingredientes opcionales derretimos la mantequilla y pochamos las verduras. Después añadimos la harina y dejamos que tome color.

Por último añadimos el fondo oscuro y dejamos cocer hasta que ligue y empiece a espesar.

Pasamos por el chino y servimos nuestra salsa con el plato que hayamos elegido.



## ¿Con qué servir la salsa española?

Las **aplicaciones de la salsa española** son múltiples y variadas. No en vano es una de las salsas internacionales básicas por excelencia y es utilizada como una salsa para mejorar y realzar la elaboración principal, que siempre es del mismo tipo que el fondo que se utilice: española de ternera, de cordero o caza.

Además con la **salsa española** conseguimos otras salsas secundarias como pueden ser la périgueux, robert, charcutera, oporto o cazadora.