

Mantequilla Roja O “Sauce Beurre Rouge”

Esta salsa parece que se remontan al siglo XVIII. Se utiliza en una receta para **lucio** a la **genevoise**, y estaba hecha de vino tinto y blanco con mantequilla y añadido de nuez moscada, clavo de olor y canela que le daba un color rojo. Esta base puede ser complementada agregando hierbas (tomillo, hojas de laurel y estragón), crema agria o jugo de limón.



Sauce Beurre Rouge O Mantequilla Roja

Para 6 personas

Tiempo de preparación: 20 min.

Ingredientes:

20 cl Vino tinto

4 échalotte

200 g de mantequilla

Sal y pimienta

Preparación:

1. En una olla mediana de fondo grueso rehogue sin coloración con 40 g de mantequilla (manteca) 4 echalotes finamente cortados.
2. Añadir 20 cl de vino tinto y reducir de 3 cuartos, salar y pimientar.
3. A continuación pasar la reducción por el [colador chino](#) y a fuego lento, poco a poco introducir de forma gradual la mantequilla en pequeños cubos bien fríos, mezclando constantemente con un batidor a mano hasta obtener una consistencia cremosa y una textura *aterciopelada*.

Mantenga la salsa caliente al baño maría a fuego suave.

Observaciones:

El beurre rouge se combina perfectamente con la carne a la parrilla, pechuga de pato o con pescados como el salmón, besugo, rape, anguila, lucio, la carpa o con [lentejas verdes de Puy](#)

[Es una variación del Beurre blanc.](#)