

Mantequilla De Naranja (Beurre d'Orange)



Mantequilla De Naranja (Beurre d'Orange)

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 15 min.

Ingredientes:

- 30 cl de jugo de naranja
- 1 escalonia ciselée
- 20 cl de vino blanco seco
- 50 g nata fresca (crema líquida)
- 40 g Mantequilla
- 40 g Azúcar
- Sal y pimienta blanca

Elaboración:

- 1 En una cacerola, colocar la escalonia, el zumo de naranja, vino blanco y el azúcar.
- 2 Poner en el fuego y reducir la mezcla a una consistencia de jarabe, sin caramelizar.
- 3 Siempre sobre el fuego, humedecer la reducción con la nata fresca (crema líquida).
Y sazone con sal y pimienta blanca.
- 4 Batir la preparación y llevar hasta ebullición, esta vez sin reducción.
- 5 Al alcanzar la ebullición, retirar del fuego y emulsionar con el batidor la mezcla de nata fresca y la reducción, con la mantequilla cortada en cubos.
Y para terminar, rectificar los condimentos.
- 6 Esta salsa es el acompañamiento ideal de vieiras, langosta, bogavante de pescados blancos magro, espárragos o pechuga de pato ...

Observación :

Es una variación del Beurre blanc.

Chef de Cuisine Luis Perrone BY-SA Copyleft 

https://es.wikipedia.org/wiki/Beurre_blanc