

CARNE, LECHE y algo más...

Origen de las salsas clásicas

En la cocina más tradicional, las salsas han sido desarrolladas para proveer a los alimentos sólidos de sabor y suavidad. Frías o calientes, son básicas y aunque terminen esparcidas en los platos de los comensales, siempre pueden hacer el último bocado si se recogen con una hogaza de buen pan. Las mejores tienen en su base carne, leche y mucha historia para contar.

La bechamel

Parece ser que hay dos versiones que son las que mejor se ajustan al origen de la salsa bechamel que incluso se pelean los italianos. La primera atribuye el descubrimiento al marqués Louis de Bechamel (1603-1703), financiero de las campañas bacaladeras de Terranova y administrador en la corte de Luis XIV, del cual cuentan que la inventó para acompañar al bacalao seco. La segunda dice que el autor de la salsa es el cocinero Francois Pierre de la Varenne, cocinero de Luis XIV y fundador de la cocina clásica francesa, consignada en su libro titulado *Cuisinier Francois* de 1651, en el cual por primera vez se tiene constancia de la receta y que lleva el nombre como un halago al marqués.

Cuando de elaborarla se trata, la receta tradicional es la de la salsa a base de harina, que, dependiendo del lugar, puede ser de trigo o de maíz, sofrita en una grasa lo mismo de manteca o de aceite, a la cual se le añade leche entera mientras se remueve sin descanso a fin de que no se formen grumos. El aderezo antes de bajarla del fogón es un poco de nuez moscada rayada al punto.

La bearnesa

El chef Collinet, procedente de la región de Bearne, quien también inventara las famosas *ponme de terres soufflés*, sirvió por primera vez la salsa bearnesa el 25 de agosto de 1836, como conmemoración de la apertura del restaurante: "Le Pavillon Henri IV" ubicado en la calle Saint-Germain-en-Laye. El lugar fue abierto para honrar la memoria de Enrique IV de Francia. Ahora bien, Montmireil, chef del vizconde de Châteaubriand, puso la salsa sobre un filete de res, lo cual hizo que la salsa esté unida con la elaboración del filete de Châteaubriand y que más recientemente se le relacione con muchas carnes a la parrilla. La bearnesa es una salsa emulsionada caliente, lo cual supone una elaboración complicada. La emulsión debe realizarse en un recipiente de cobre y con todos los ingredientes a la misma temperatura. Lo aconsejable es el baño María a temperaturas entre 30 y 37 grados centígrados. Se emplea en ella vino blanco para aportar humedad y disminuir acidez.

La soubise

Esta es una creación de Bertrand, el cocinero de Charles de Rohan, príncipe de Soubise (1715-1787) duque de Rohan-Rohan, mariscal de Francia y señor de Roberval. Era un libertino y guerrero, ministro del rey Luis XV y Luis XVI que realizó una fulgurante carrera militar, comenzada como mosquetero a los 18 años, a los 25 ya era brigadier y a los 28 fue nombrado mariscal de campo. Era protegido de madame de Pompadour. Soubise llevó una vida sentimental agitada, era un gran seductor de bellas, especialmente las muy jóvenes. En 1734, a los 19 años se casó con

una niña de 12, quedando viudo cinco años más tarde. Volvió a casarse a los 26 años con una princesa de 24 que también murió cuatro años más tarde. En 1745 se casó con una nueva princesa, que como su marido llevaba una vida muy libre. Su última amante cuando él tenía 69 años, era una doncella de 15 años de edad. Además de las mujeres, la buena mesa era su otra debilidad y exigía a sus cocineros la invención de platos y exquisiteces para atender sus apetitos. Era un gran amante de las trufas, que debían salir a buscar al amanecer por orden estricta del príncipe.

Para prepararla debe derretirse una cucharada de manteca en un sartén, cuando se elimine la espuma es momento de agregar la harina, sofreír por algunos segundos y agregar la leche revolviendo de vez en cuando. Se salpimenta y se agrega luego una pizca de nuez moscada. La preparación se mantiene en cocción a fuego lento por 20 minutos, tiempo al cabo del cual deben incorporarse las cebollas cortadas en trozos grandes, para ser retirados cuando el líquido empiece a hervir nuevamente. Los trozos se freirán aparte en manteca y una vez molidos se agregarán de nuevo a la salsa con una pizca de azúcar, después de 15 minutos estará lista. Debe salpimentarse al final y agregarse unas cucharadas de crema fresca, de acuerdo con la cantidad de la preparación.

La española o demi gliace

El 18 de octubre de 1615, día en que se celebraron en Burgos las bodas por poder del rey Luis XIII de Francia con la infanta Ana María Mauricia, llamada luego Ana de Habsburgo, hija de Felipe III, se sitúa el origen

de la salsa española. El rey y la princesa apenas tenían 14 años. Para la ocasión la nueva reina llevó a algunos cocineros españoles, que con sus salsas triunfaron en la corte francesa. Uno de los primeros en advertir que el realce y nuevo sabor que alcanzaban los platos de carne y volatería se debía a esta salsa desconocida, fue el cardenal Richelieu, enemigo acérrimo de la joven reina, a la cual consideraba una enemiga de los intereses de Francia.

La llamaron la Salsa Española, porque los cocineros españoles no le pusieron ningún nombre, y la cocina francesa la llamó *demi gliace*, es una de las grandes salsas madres.

La preparación clásica exige calentar la manteca y la manteca de cerdo en un cazo. Dorar la cebolla utilizando una cuchara de madera. Añadir los trozos de carne. Rehogarlos bien y luego agregar la zanahoria cortada en cuadritos. Cocinar unos cinco minutos revolviendo hasta que adquiera un color oscuro. Añadir unos tres litros de agua fría, el perejil, el ajo, el laurel, el clavo y el hueso de ternera. Salpimentar. Dejar cocinar durante unas cuatro horas a fuego lento retirando de vez en cuando la espuma que se forma. Sacar el codillo, desengrasar y pasar la salsa por un colador. Añadir el tomate pelado y el jerez. Se vuelve a poner en cazo a fuego lento durante una hora aproximadamente, hasta reducirla a 2/3 de su volumen. La salsa debe adquirir una consistencia gelatinosa, se puede espesar mezclando en un sartén por algunos minutos, cantidades iguales de manteca y harina que luego se agregan a la preparación. Dejar enfriar revolviéndola hasta que esté completamente fría. ■



FONDO NACIONAL
DEL GANADO **FNG**
FEDEGAN

20 AÑOS TRANSFORMANDO LA GANADERÍA COLOMBIANA

DE LA MANO CON LOS PRODUCTORES
DE CARNE Y LECHE DE TODO EL PAÍS.



Llegando con los planes de vacunación a **500.000** fincas ganaderas, sin ninguna restricción, cada 6 meses durante 17 años, para aplicar 643 millones de dosis contra la fiebre aftosa, a través de 232 Organizaciones Ganaderas y generando más de 6.000 empleos anuales.



Vacunando a **27 millones** de terneras contra la Brucelosis, mientras a la vez se disminuyen las pérdidas que ocasiona esta enfermedad y se protege la salud de los colombianos.



Atendiendo a **523.000** beneficiarios a través de 125 oficinas en nuestra red de atención a los ganaderos, entre Centros de Servicios Tecnológicos y Proyectos Locales de Salud Animal por todo el país.



Construyendo con los ganaderos una cultura empresarial, de responsabilidad social, un uso amigable de los recursos naturales, una cultura sanitaria y competitiva, para el mejoramiento de la eficiencia productiva.



Introduciendo innovación tecnológica a ganaderos con base en una red de más de **1.000** fincas demostrativas.



Beneficiando a la población menos favorecida con **4.147.800** vasos de leche entregados anualmente en 28 departamentos, y más de **1.100.000** porciones de carne como parte de nuestra responsabilidad social.



Agregándole valor a la carne colombiana y mejorando su calidad mediante una red de modernos frigoríficos con capacidad para sacrificar hasta el 30% del total nacional, con lo cual estamos ubicados en los más altos estándares internacionales.



Apoyando a pequeños ganaderos en el mejoramiento de la calidad e inocuidad de la leche, con el acceso a la red de frío y la inversión de recursos en cooperativas transformadoras de leche en varias regiones del país.



Implementando modelos productivos que hacen un uso sostenible de los recursos naturales, disminuyendo el impacto al medio ambiente, convirtiendo **63.000 hectáreas** a sistemas ganaderos amigables.

Fortaleciendo la institucional gremial mediante el trabajo permanente con **232 organizaciones** ganaderas.



Gestionando recursos externos por un monto de **130.000 millones de pesos** de otras entidades nacionales e internacionales que nos han permitido ampliar la cobertura de nuestros servicios.

De esta forma las **500.000** familias productoras de carne y leche colombiana están contribuyendo a la seguridad alimentaria del país, a la protección de los recursos naturales, al desarrollo social y laboral de Colombia.