



SALSA DE ESTRAGÓN SIN NATA

Ingredientes para 4 personas

- ½ litro de vino blanco
- 3 ramas de estragón fresco
- 20 gr. de mantequilla en dados
- sal y pimienta

Procedimiento

1. Llevar a ebullición el vino blanco y añadir las ramas de estragón, se retira del fuego y se deja infusionar ¼ de hora destapado.
2. Se vuelve al fuego, se deja reducir hasta la mitad.
3. Se tritura la salsa se cuela y se desespuma.
4. Es ahora cuando incorporamos los trozos de mantequilla en movimientos circulares para *monter* la salsa. La salsa está ligada y brillante.
5. Sazonar al gusto.

Salsa de estragón con nata

Ingredientes para 4 personas

- ½ litro de vino blanco
- 200 ml de nata para montar
- 3 ramas de estragón fresco
- 1c. de mostaza de Dijon
- sal y pimienta

Procedimiento

1. Terminado el horneado recuperas los jugos del pescado, decántalos.
2. Introduce en una cazuela con una cucharada sopera de mostaza y 200ml de nata, deja que reduzca un poco y espese, a fuego muy lento. Y a está lista para servir con tu pescado.

Et voilà, bon appétit!