

Salsa Ponzu a mi estilo

Salsa Ponzu a mi estilo, salsa japonesa que se puede tomar tanto con carnes, como pescados o verduras, los ingredientes originales pueden ser difíciles de encontrar.

Yo he hecho una adaptación que a todos los que la han probado les encanta.

Merece la pena hacerla y probarla.

ingredientes

- zumo de 1 Naranja
- zumo de 1/2 Limón
- 50 ml de Salsa de Soja
- 50 ml de Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de Arroz
- 2 cucharaditas de Azúcar moreno
- 1/2 cucharadita de Goma Xantana

elaboración Salsa Ponzu a mi estilo

La salsa ponzu ya la venden en muchos supermercados ya hecha, si la quisiéramos hacer tendríamos que buscar ingredientes que normalmente no se encuentran por estos lares.

Nosotros hemos hecho una adaptación de esta con productos que cualquiera puede encontrar.

Comenzamos por partir y exprimir la naranja y el medio limón, le ponemos el azúcar moreno y un poco de vinagre de arroz (vale cualquier vinagre que no sea muy fuerte), añadimos la soja y el aceite de oliva virgen, removemos todo y dejamos en la nevera hasta la hora de comer.

Cuando lo saquemos volveremos a mover pero será como una

vinagreta en la que los componentes se mezclan mal.

Se podría tomar así pero si antes de poner el aceite de oliva añadimos la goma xantana y con una batidora vamos batiendo y añadiendo poco a poco el aceite, conseguimos que la salsa emulsione y que ligue.

La cantidad de goma xantana la puedes decidir tu en función de como quieres que emulsione con poca quedará como un aceite denso y con más nos saldrá denso como una mahonesa.

A nosotros nos gusta más como un aceite denso.

Una de las ventajas de la goma xantana es que no aporta ningún tipo de sabor a nuestra salsa, solo hace que ligen todos los ingredientes.

Es recomendable ir probándola según la hacemos para corregir y darle el toque que mas nos guste, más dulce, más acida, más salada, más ...

Ya tendremos la salsa ponzu a mi estilo.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.