



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Salsa de caramelo salada

Ingredientes:

110 gr. de azúcar

25 gr. de glucosa (Ver anotación al final de la entrada)

25 gr. de mantequilla blanda

100 ml. de nata

Opcional: 1/2 vaina de vainilla

Pon en un cazo el azúcar y la glucosa a fuego medio. Mete la nata al microondas un minuto para que se caliente.





Cuando el azúcar se haya disuelto empezarán a salir burbujas.



Cuando tome un color dorado, sin llegar a quemarse, retíralo del fuego.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade la mantequilla en trozos y remueve.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Lo probable es que incluso fuera del fuego te salga esta espuma.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Añade la nata que estará caliente y remueve. Si no está suficientemente caliente se te formarán como bolas de caramelo flotando en la nata. No te preocupes, al ponerlo al fuego otra vez se desharán.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade la vainilla si quieres ponerla (lo mejor es abrir la vaina por la mitad y sacar todas las semillas con un cuchillo pequeño).



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Ponlo otra vez a fuego medio hasta tener la consistencia que quieras. (yo lo he dejado 2 minutos).



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Retira del fuego.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Ponla en un recipiente a enfriar.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Nota: la glucosa no es imprescindible, pero sirve para que puedas tomar la salsa fría. Si la vas a servir caliente puedes prescindir de ella. He visto que en España se vende en Mercadona, en Francia en las farmacias y en los países anglosajones se puede sustituir por el corn syrup. Yo, en Hungría, la he comprado en la farmacia en polvo y la he disuelto con agua en casa en una proporción de 91 gr. de glucosa por 100 ml. de agua. Se mete 2 minutos en el microondas y lista para utilizar.