

Molho Bernaise



Ingredientes: 2 colher de sopa de cebola picada
1 colher de sopa de estragão fresco
6 colher de sopa de vinagre branco
2 colher de sopa de vinho branco
1 colher de sopa de água
1 colher de sopa de cebolinha picada
1 colher de sopa de estragão picado
300 grama de manteiga clarificada
6 unidade de grãos de pimenta-do-reino
4 unidade de gemas

Instruções de preparação:

Para clarificar a manteiga, colocar em uma pequena panela e levar ao fogo baixíssimo para derreter. Assim que estiver derretida, retirar do fogo e colocar em uma pequena jarra de vidro, deixar descansar por 30 minutos. Com uma colher retirar os resíduos que ficaram na superfície, despejar a manteiga lentamente para um outro recipiente sem deixar cair a parte branca (líquidos) que se formaram no fundo do recipiente. A manteiga clarificada é somente a parte bem amarela (gordura). Começar preparando o molho. Colocar em uma pequena panela a cebola picada, os grãos de pimenta levemente quebrados o vinagre, vinho e ramos de estragão. Levar ao fogo baixo de deixar que os líquidos se evaporem restando somente o equivalente a 1 colher de sopa, Retirar do fogo e acrescentar as 2 colheres de água, reservar. Colocar as gemas em uma tigela preferencialmente de inox e bater levemente. Coar o líquido aromático reservado sobre as gemas e bater para incorporar bem. Colocar a tigela com as gemas em um banho-maria com o fogo baixíssimo e ir acrescentando a manteiga clarificada, batendo sem parar, até emulsionar bem o molho. Se estiver muito quente, retirar um pouco do banho-maria e continuar a bater. Assim que o molho estiver cremoso (parecido com maionese fina) temperar com sal, pimenta-do-reino branca, estragão e cebolinha picados.

Sugestões Adicionais: