



**Του Γ. Καστριώτη**

**[www.TouristikiEkpaideysi.gr](http://www.TouristikiEkpaideysi.gr)**

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΛΤΣΑΣ ΕΣΠΑΝΙΟΛ**



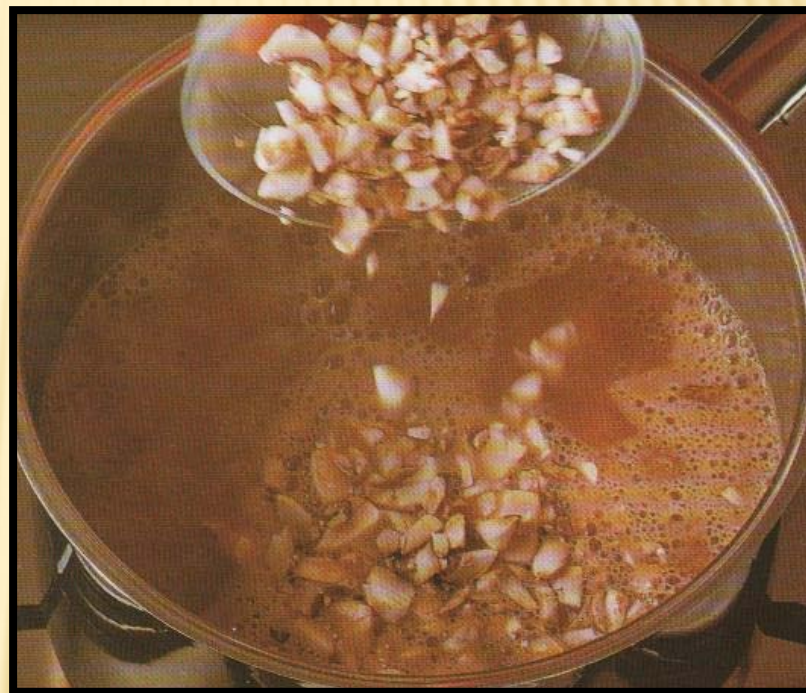
# ΣΑΛΤΣΑ ΕΣΠΑΝΙΟΛ

- ✘ ΚΛΑΣΣΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.
- ✘ Η ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΗΣ ΑΠΑΙΤΟΥΣΕ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ ΚΑΙ ΚΥΝΗΓΙ ΑΛΛΑ ΗΤΑΝ ΧΡΟΝΟΒΟΡΑ.
- ✘ ΣΗΜΕΡΑ Ο ΠΛΟΥΣΙΟΣ ΖΩΜΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΔΙΝΕΙ ΣΤΗΝ ΕΣΠΑΝΙΟΛ ΤΗΝ ΛΕΠΤΗ ΚΑΙ ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ.
- ✘ ΑΠΑΙΤΕΙ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΟ ΞΑΦΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΣΟΥΡΩΜΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΕΙ ΤΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΗ ΓΥΑΛΑΔΑ.



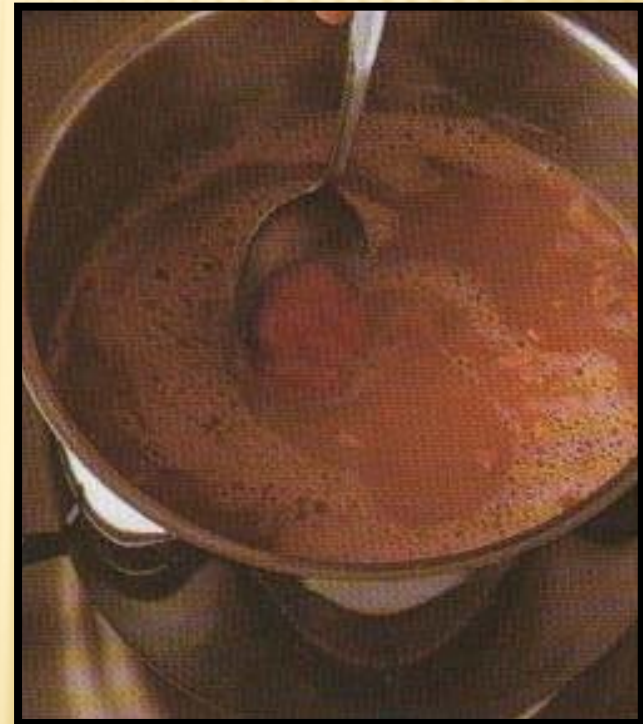
# Α΄ ΣΤΑΔΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- × ΘΕΡΜΑΙΝΟΥΜΕ 750 ml ΣΚΟΥΡΑΣ ΣΑΛΤΣΑΣ ΣΕ ΜΕΤΡΙΑ ΦΩΤΙΑ ΓΙΑ ΝΑ ΣΙΓΟΒΡΑΣΕΙ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ 150 γρ. ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ.



# **Β' ΣΤΑΔΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ**

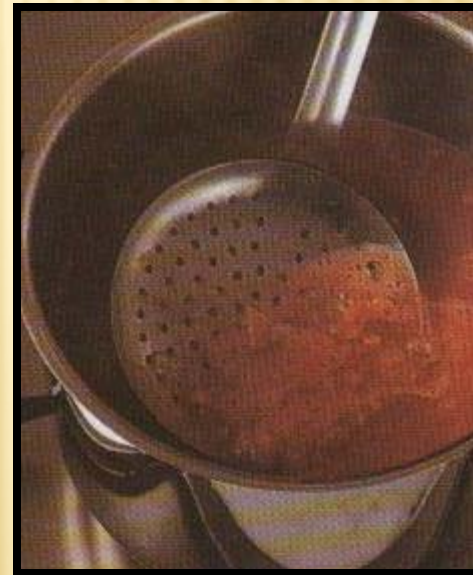
- × ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ  
ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟ ΚΑΙ  
ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΥΜΕ ΜΕΧΡΙ  
ΝΑ ΕΝΣΩΜΑΤΩΘΕΙ ΣΤΗ  
ΣΑΛΤΣΑ. ΣΙΓΟΒΡΑΖΟΥΜΕ  
ΣΕ ΣΙΓΑΝΗ ΦΩΤΙΑ.**





# Γ' ΣΤΑΔΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- × ΣΙΓΟΒΡΑΖΟΥΜΕ ΓΙΑ  
15' ΛΕΠΤΑ,  
ΞΑΦΡΙΖΟΝΤΑΣ ΣΥΧΝΑ.  
ΣΟΥΡΩΝΟΥΜΕ ΠΡΙΝ  
ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ.





# ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΤΗΣ ΕΣΠΑΝΙΟΛ

- ✘ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΡΕΤΟΝ: Με κρεμμύδι βούτυρο, λευκό κρασί, σάλτσα τομάτα, σκόρδο, και μαϊντανό.
- ✘ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΙΑΜΠΛ: Λευκό ξηρό κρασί, ξύδι από λευκό κρασί, τοματοπολτός πιπέρι καγιέν.
- ✘ ΣΑΛΤΣΑ ΠΕΡΙΓΚΟ: Τρούφες σε κύβους, και λάδι τρούφας, κρασί Μαδέρα, βούτυρο.
- ✘ ΣΑΛΤΣΑ ΡΟΜΠΕΡ: Κρεμμύδι, βούτυρο, λευκό κρασί, ξύδι, χοντροκομμένους κόκκους πιπέρι.