



Salsa de Pescado Rojo x 500ml

Durante cientos de años, la salsa de pescado fue un simple brebaje extraído de la salazón, fermentación y envejecimiento de las anchoas frescas. A medida que pasó el tiempo y se expandió el interés comercial, la salsa de pescado se convirtió en un brebaje industrial de proteínas de trigo hidrolizadas, soya, glutamato monosódico y muchos otros ingredientes que podían imitar los sabores umami de la salsa de pescado. Estas prácticas son la razón por la que Red Boat llama a su salsa de pescado "virgen extra": es solo el primer prensado, puro y simple, sin nada añadido. La producción de salsa de pescado de calidad se basa en algunos principios básicos: obtener el mejor pescado (la diminuta anchoa negra se conoce como cá com), salarlos tan pronto como sea posible después de pescarlos y luego tener paciencia. Red Boat fermenta y envejece su salsa de pescado durante al menos un año. Una vez finalizada la crianza, se desmoldan los fondos de las barricas y se filtra y embotella la salsa pura de pescado. Lo que obtienes es un elixir increíblemente versátil y embriagador con el sabor fresco y picante del mar y el incontenible sabor a umami que hace que la salsa de pescado sea tan única. Una de las muchas ventajas de tener un elemento como la salsa de pescado en su despensa es que encontrará usos para algunos de los platos menos esperados. Incluso si solo incursiona en la cocina asiática, se encontrará buscando esta botella cuando prepare aderezo César, salsas BBQ, adobos, mayonesa e incluso salsas para pasta como Puttanesca. Realmente brilla si estás cocinando comida vietnamita o tailandesa. Hemos creado una receta rápida e imposible de olvidar para una salsa que puede servir para muchas tareas en la cocina: salsa para mojar, adobo o aderezo para un salteado o un plato de fideos. Tiene 5 ingredientes y por muchas bocas que estés alimentando, la receta sigue siendo la misma! Simplemente mezcle partes iguales de salsa de pescado, salsa de soya, jugo de lima, miel y sriracha (o su salsa picante favorita). Sumerja los rollitos de primavera o los camarones escalfados en un charco de salsa. Agréguelo al lomo de cerdo salteado con verduras. Aliñar las berenjenas asadas con la salsa y la menta picada.

Price: \$196,000

Categories: [Salsas / Aceites](#)