

Receta de salsa inglesa o Worcestershire



Receta de salsa inglesa

La salsa inglesa, originalmente conocida como salsa Worcestershire, Worcester o Perrins **es un fermento habitualmente utilizado para añadir una capa de sabor adicional** a carnes o ensaladas, lo que lo ha convertido en uno de los condimentos más populares de la actualidad en todo el mundo.

¿Cómo hacer salsa inglesa?

Preparar salsa inglesa es muy fácil, **a pesar de la que podría ser una larga lista de ingredientes**, sólo asegúrate de seguir el paso a paso y luego a disfrutar el resultado.

Información Nutricional

Categoría: [Salsas y Aderezos](#)

Cocina: Inglesa

Calorías: 200

Preparación: 30 minutos

Cocción: 30 minutos

Fermentación: 15 días

Raciones: 12 personas

Receta de salsa inglesa o Worcestershire

Ingredientes

- 500 ml de vinagre blanco
- 250 ml de agua
- 125 ml de salsa de soja
- 125 ml de melaza
- 3 cucharaditas de mostaza Dijon
- 2 anchoas en salmuera
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de cardamomo
- 1 cucharada de jengibre rallado
- $\frac{1}{2}$ cucharada de canela en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharada de pimienta negra
- $\frac{1}{2}$ cucharada de pimienta rosa
- $\frac{1}{2}$ cucharada de clavo de olor
- $\frac{1}{2}$ cucharada de curry en polvo
- Sal gruesa

Preparación

- **1.** En una picadora o minipimer añadir los ajos, la cebolla, una pizca de sal y procesar todo hasta obtener una mezcla homogénea.
- **2.** Sobre una olla mediana a fuego medio-bajo añadimos la mezcla de cebolla y ajo, la mostaza, la canela, la pimienta rosa, la pimienta negra, el cardamomo, el clavo de olor, la salsa de soja, el vinagre y la melaza, el jengibre recién rallado y mezclar todo para integrar.
- **3.** En un mortero machacar las anchoas, el curry y una pizca de sal, diluir la mezcla en un poco de agua e incorporar a la olla, integrar todo, tapar la olla y reducir por unos 20 minutos.
- **4.** Trasladar la mezcla a una procesadora y licuar todo hasta que no queden grumos, verificar sazón y opcionalmente colarla en un paño de cocina o un colador de mala fina.
- **5.** Verter la salsa en un recipiente hermético y reposar en un lugar fresco, seco y oscuro por unos 15 días, agitando el recipiente cada 3 días.
- **6.** Utilizar la salsa inglesa como potenciador de sabores de carnes, ensaladas e incluso cócteles.

Consejos para preparar salsa inglesa

Puedes utilizar el vinagre que tengas disponible, idealmente natural, **ya sea de vino o manzana o una mezcla de ellos**, experimenta con los diferentes resultados.

¿Sabías qué?

La salsa inglesa originalmente proviene de la India y **fue en 1835 cuando en el Lord Ingles Marcus Sandys**, solicitó a los químicos John Lea y William Perrins, que recrearán una salsa que había traído su último viaje en su negocio de la calle

Worcester.

Luego de preparada, si bien el Lord quedó muy satisfecho, Lea y Perrins la consideraron **“un jugo rojo picante, infernal e imposible de saborear”** por lo que decidieron almacenar el resto en un barril que luego olvidaron.

No fue sino hasta un año después que **durante una limpieza de inventario** encontraron el barril y volvieron a probar la salsa, la que para su sorpresa la mezcla se había convertido en un líquido ligeramente picante muy apetitoso y aromático.

Finalmente ellos le compraron la receta a Lord Sandys y en 1838 la salsa Anglo-India **“Lea & Perrins Worcestershire sauce”** fue lanzada comercialmente, aunque la receta original sigue siendo un secreto.

Recomendamos

[Salsa verde chilena](#)

[Salsa americana](#)