Salsa búfalo: un clásico picante de Nueva York

Noticias 24hs | 30/12/2024 | 19:13



La salsa búfalo es una creación neoyorquina que tiene sus raíces en la ciudad que le da nombre

La salsa búfalo es un ícono culinario nacido en la ciudad de Buffalo, Nueva York, que ha conquistado paladares alrededor del mundo. Su sabor picante y ligeramente ácido, con un toque cremoso de mantequilla, la ha convertido en el acompañamiento perfecto para las alitas de pollo, aunque su versatilidad la ha llevado a aderezar una amplia diversidad de platos.

La popularidad de la salsa búfalo ha trascendido fronteras, convirtiéndose en un ingrediente indispensable en muchos restaurantes y hogares de todo el mundo. Su versatilidad la ha llevado a ser utilizada en una amplia diversidad de platos que la han convertido en un aderezo icónico en la gastronomía estadounidense.

Los ingredientes principales de esta salsa son pocos, pero esenciales: mantequilla, salsa picante como la Tabasco, vinagre, ajo y especias. La combinación de estos ingredientes crea un equilibrio único entre el calor de la pimienta, la acidez del vinagre y la cremosidad de la mantequilla. El resultado es un sabor complejo y adictivo.

De Buffalo al mundo: la salsa que conquistó paladares

La salsa búfalo es una creación neoyorquina que tiene sus raíces en la ciudad que le da nombre. Su origen se remonta a la década de 1960, en el Anchor Bar, donde Teressa Bellissimo, la dueña, creó esta salsa picante para acompañar unas alitas de pollo. La combinación de ingredientes resultó ser un éxito rotundo, y pronto las alitas de búfalo se convirtieron en un clásico estadounidense.

Si bien las alitas de pollo son el maridaje más tradicional de esta salsa, esta ha evolucionado y se ha adaptado a nuevos gustos y tendencias. Uno de sus usos actuales y más populares es la salsa búfalo para boneless; esto es gracias al surgimiento de las "boneless wings" o alitas sin hueso, que consisten en trozos de pollo empanizados y fritos, lo que ha ampliado aún más las posibilidades de esta salsa.

Sin embargo, su versatilidad permite que se utilice en muchos platos, desde nuggets de pollo hasta papas fritas, pasando por ensaladas y sándwiches.

Incluso las verduras, como brócoli, coliflor, zanahoria y calabacín, ya sean asadas o fritas, adquieren un sabor espectacular cuando se les agrega salsa búfalo.

Prepara una salsa búfalo casera

Preparar una versión propia de la salsa búfalo en casa es más fácil de lo que parece, y permite a los comensales descubrir un mundo de sabores. Los ingredientes necesarios son: mantequilla, salsa picante, vinagre, ajo en polvo, cebolla en polvo y pimienta negra.

Para su preparación se debe comenzar por derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio. Luego de que obtenga la contextura y color característicos de una buena mantequilla derretida, se agrega la salsa picante, vinagre, ajo en polvo, cebolla en polvo y pimienta al gusto. Esto debe ser cocinado a fuego bajo durante unos minutos, removiendo constantemente, hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

Uno de los aspectos más característicos de la salsa búfalo es, sin duda, su nivel de picante. Este

puede variar considerablemente dependiendo de la marca o de la receta casera, permitiendo que cada comensal encuentre el grado de intensidad que más le guste. Es posible ajustar el nivel de picor añadiendo más salsa picante o vinagre según la preferencia.

Experimentando con la salsa

La posibilidad de la experimentación para obtener sabores es lo que vuelve única cada receta de salsa originaria de Buffalo, por lo que es posible combinar y añadir distintos ingredientes:

La miel agrega un toque dulce y picante único con solo una cucharada.

Más ajo puede ser una opción muy atractiva para los agentes de este ingrediente; agregar un diente de ajo fresco picado o ajo en polvo adicional puede hacer la diferencia.

El tocino ahumado otorga un sabor ahumado y más intenso, por lo que con un poco de tocino ahumado desmenuzado se puede abrir otro universo de sabores.

Hierbas frescas como el perejil, el cilantro o el cebollino pueden aportar un toque fresco y aromático.

Autor: Redacción

https://gironanoticies.com/noticia/257961-salsa-bufalo-un-clasico-picante-de-nueva-york.htm