

EL VINO DE SOTOSERRANO



HISTORIA DEL VINO

La historia del vino es tan antigua como la humanidad. Por ello el vino ha imprimido un marcado carácter a las civilizaciones y a los pueblos que han sabido elaborarlo y apreciarlo. El hombre primitivo ya sabía cómo elaborar vino, y los paleontólogos han encontrado fósiles de orujo o uvas prensadas. Los escritos humanos más antiguos, como las tablas de arcilla con caracteres cuneiformes de Babilonia, o los papiros del antiguo Egipto, contienen numerosas referencias al fruto fermentado de la vid. El vino acompaña a la humanidad desde hace casi ya más de 7000 años. No es de extrañar que los usos proporcionados por el vino durante este tiempo hayan sido más que lúdicos. En la historia se puede ver como su ingesta se ha asociado en las diferentes culturas a rituales religiosos, alquímicos, mágicos, culinarios, medicinales, etc. Hasta el siglo XIX, la mayoría de los vinos que se consumían eran siempre vinos del año debido a las dificultades de conservación. Con Pasteur puede decirse que nació la moderna Enología, que es en cierto modo la medicina del vino.



LOS VIÑEDOS DEL SOTO



En el Parque Natural de las Batuecas, en el sur de Salamanca, donde los aires castellanos se entremezclan con los extremeños, crecen centenarias viñas que se empapan cada día del aroma de distintos árboles frutales. Son viñas aferradas a las escarpadas laderas de pizarra donde cohabitan con

cerezos y olivos. Es difícil recordar quien las plantó pues a mediados del siglo pasado llegó a haber hasta 2000 hectáreas de viñedo.

El vino del Soto desde tiempos remotos ha tenido una gran fama que lo caracteriza por su gran calidad y variedad. Las viñas del término del Soto están situadas en las laderas, a la solana, lo que permite que la uva consiga un perfecto grado de madurez, ideal para la elaboración de nuestros caldos inspirados en la variedad rufete, tempranillo y garnacha.

Sus viñedos lo han convertido en famoso en toda la Sierra, afrutado, suave y de agradable paladar, es algo sorprendente en estas latitudes la graduación, llegando incluso a superar los 16º, por ello es muy cotizado y no en balde consiguió, en una exposición en **Barcelona** en el año **1929**, una **MEDALLA DE ORO**.

La elaboración del vino ha representado, desde siglos atrás, un capítulo importante en la economía de dicha localidad, siendo exportado, dicho producto a los pueblos comarcanos. El mismo Legéndre escribía en 1927, que los hurdanos apreciaban como bueno al vino de Sotoserrano.



Antiguamente las caballerías eran el principal medio de trabajo.

Tradicionalmente la vendimia era una de las costumbres vitales de nuestro pueblo. Cuando llegaba septiembre, prácticamente, todo el pueblo se ponía manos a la obra. Las caballerías realizaban el trabajo pesado de cargar con la uva en banastos, para ser llevada a la bodega, y, en los lagares, se pisaba y se obtenía el famoso vino de la tierra. Con el paso del tiempo todo fue mecanizándose, y, actualmente, la uva se lleva a la cooperativa hortofrutícola "Cofruso" para su venta. Algunos particulares dejan toda o parte de su producción para elaborar su propio vino.

Pero como siempre, hay grandes maestros vinateros que aún conservan la costumbre de tiempos pasados y se dedican a la elaboración de nuestros mejores caldos, que, como siempre, han caracterizado al **vino del Soto** como **"el mejor vino de toda la Sierra de Francia"**.

Entre nuestros maestros vinateros nos encontramos con la **BODEGA "Antonio Aparicio"**.



La bodega fue fundada en 1948 por el padre de Antonio Aparicio, más conocido en el pueblo de Sotoserrano con el apodo de "Azufre". Antonio desde los 14 años se puso a trabajar con su padre y aunque la bodega no era su verdadera pasión, acabó por heredar el oficio de su padre.

Posee 9 hectáreas de viñedo propio con una producción media de unas 43.000 botellas. Antonio Aparicio comercializa toda clase de vino del Soto, hecho de forma totalmente artesanal. Así, alejadas de la modernidad crecen las cepas de rufete, la uva autóctona de la Sierra de Salamanca y un tempranillo que nada tiene que ver con el habitual pues lleva décadas impregnándose de las peculiaridades de una zona que es Reserva de la Biosfera.

Elaboración

La vendimia se realiza a finales de septiembre, de viñedos con más de 60 años de antigüedad. Se realiza una maceración acompañada de una fermentación a 22º C. durante 17 días, al cabo de los cuales se descuba, a lo largo de 28 días hace su fermentación monoláctica.

La higiene es muy importante en la elaboración de los vinos. Cada vez que se hace un trasiego, las cubas son lavadas con agua muy caliente, para ello se emplea una máquina que calienta el agua a más de 100º C, esto hace que el poro de la madera se abra y se eliminen las impurezas. Con uvas de la variedad de Tempranillo, Rufete y Garnacha se elaboran dos clases de vino:



Vino Sierrahonda y Valdeherreros

Valdeherreros ha permanecido doce meses en barricas nuevas de roble francés. Esa estancia prolongada ha generado un equilibrio inigualable y una gran consistencia a todas sus notas de cata. Se saca y sin dar ningún proceso de centrifugación se embotellan, tras una suave clarificación con clara de huevo.

Sierrahonda ha permanecido 6 meses en barricas nuevas de roble americano, rumano y francés. Esa estancia ha buscado un equilibrio perfecto entre la impronta de tonos frutales del tempranillo y el toque ligero de madera nueva. El vino se embotella en agosto después de una suave clarificación y sin ningún tipo de estabilización.

Como fruto de su interés en asegurar la mejor calidad posible, cumpliendo las mejores condiciones de higiene y calidad Bodegas Antonio Aparicio ha sido galardonada con la **Medalla de Oro 2006 en Rumanía y el Zarcillo de Plata 2007 en Valladolid.**

ANTONIO APARICIO, Calle del Castillo 7
TELEF: 618 741 461 – 625 463 172 - 923 42 21 24
info@bodegaantonioaparico.com

37657 Sotoserrano (Salamanca)
www.bodegaantonioaparico.com



También hay otros muchos **maestros cosecheros** que se dedican a la elaboración de vino de gran calidad para su uso propio.



Bodega del Restaurante "El Mirador"



Bodega de Prudencio

LA VIÑA EN SOTOSERRANO



La viña donde se recolectan las uvas requiere un trabajo bastante duro ya que, hay que prepararla muy bien, y, cuidarla bastante, para evitar la posible pérdida del fruto. Una vez caídas las hojas hay que podar las parras (sarmentar). Los mañizos se recogen y se queman o se guardan y se llevan para casa porque sus brasas son excelentes para asar unos trocitos de carne. Para evitar que las parras se hielan se les corta un trozo antes de la primavera y así se retarda la floración. Hay que arar la viña cuando tiene hierba, y ,cuando ya tiene hojas pequeñas, hay que azufrarla con viento en calma y siesta de calor para que coja mejor el azufre. Después se le quita los pámpanos, se llama despampanar, para que corra el aire mejor entre las hojas y finalmente se sulfatan. Hay que sulfatarla enseguida, en cuanto se moja la hoja y sale el sol, o cuando hay mucha humedad. Todo ello para evitar posibles enfermedades y hongos que atacan a la vid como es el mildium.

Antiguamente el sulfato se hacía de la siguiente manera: Los cubetos de madera se ponían en las calles y se llenaban de agua para hacer el sulfato. El sulfato (era una especie de piedra azulada), se metía en un trozo de saco atado y se colgaba dentro de la cuba. Una vez que el sulfato estaba blando, se le echaba por la mañana cal desecha a los cubetos, y, con esta mezcla curaban las parras. La mezcla se echaba en cantaros de barro y éstas se ponían en aguaderas de esparto, para que el acarreador lo llevara a la viña y así poder sulfatar.

Tareas que preceden a la vendimia



Una de las tareas más importantes que se realizaba tradicionalmente para cuando llegara la vendimia era la que se conocía como "aguar los cubetos" o "hinchar las cubas", que consiste en llenar de agua los recipientes en los cuales luego se piense depositar el vino. En el supuesto caso de que no se fueran y no fuera necesario empaparlas de agua, simplemente se procedería a dejarlas en la bodega, ya que de lo contrario si el daño en ellas fuera grande, tendrían que ser sacadas a un arroyo o colocadas al lado de alguna fuente hasta que se hincharan al máximo.

Las cubas antes ocupadas por el vino estarían sucias y desprenderían mal olor; serían fumigadas con azufre, al que se depositaba en un recipiente e introduciéndolo luego en la cuba, que con el efecto del mismo quedaría totalmente tersa.

Las cubas están compuestas de varias piezas. Las "petronillas" son los arcos o aros de hierro. Las "leguas" son las maderas horizontales. Las "lunas" son las maderas verticales unidas todas ellas en unas juntas que reciben el nombre de "argalleros", que están unidas a la vez a las "leguas". Las cubas solían ser de madera de roble, que son las que mejor vino hacen. Otro tipo de madera usado era el quejigo.

Fabricación del vino artesanal de Sotoserrano

Primero se vendimiaba la viña, para ello se cortaba la uva y se echaba en banastos de mimbre los cuales eran colocados a hombros de una caballería para su desplazamiento hasta el lagar.



Recolectores cargando la uva a lomos de la caballería



Vendimiadores en plena recolección de la uva

El vino antiguamente se elaboraba en los lagares. Encima del lagar se ponían unas tablas donde las uvas recién cortadas y traídas, se echaban. Los vendimiadores descalzos pisaban la uva. El jugo de la uva caía al lagar y todo lo que quedaba encima también se echaba dentro del lagar (orujo, racimos..). En el lagar se dejaba cocer y reposar de tal forma que al dejar de cocer bajaba un poco su volumen. Después se *mostaba* (después de haber cocido, el vino pasaba a la cuba), para ello se introducía un cesto con una goma de boca ancha y por el cesto se filtraba el vino libre de impurezas y por la goma el vino pasaba a una cuba. En la cuba solía tenerse por un periodo de 12 o 14 días donde también cocía algo. Después se *trasegaba* (el vino se pasaba de la cuba a las garrafas o vasijas pequeñas) con el fin de dejarlo libre de

cualquier impureza que aún le quedara. El trasiego se realizaba cuando el tiempo estaba bien asentado. El vino ya limpio estaba preparado para su venta. Se vendía en pellejos de cabra que hacían una capacidad de 4 o 5 decalitros.



Pellejo de Cabra donde antiguamente se guardaba el vino para su venta

Como *curiosidad*: cuando el vino se cogía de la cuba para el consumo diario, se le metían gorriones del río a la cuba, para evitar así que se picara, es decir, que se estropeará.



IMPORTANCIA DEL VINO DEL SOTO

Desde siempre, en fin, el vino producido en Sotoserrano ha sido ponderado por los diversos autores que han tratado acerca de los cultivos en la Sierra de Francia. González Martín afirmaba, en 1866, que dicha localidad producía vino abundante y de gran calidad, conceptuándolo como el mejor de toda la comarca. El citado autor hacía, además, una alusión al aceite fabricado en Sotoserrano, diciendo que era "muy delicado".

En Sotoserrano moraban e incluso tenían casas y bodegas, viñadores de La Alberca. Toda esta zona, tenía fama de ser la productora de los mejores vinos de aloque (mezcla de tinto y blanco), como ya ha señalado el P. Hoyos.

El investigador Rodríguez de Arzúa, señala que la máxima producción de vino, en Sotoserrano, en los últimos siglos, correspondió al año 1824, con una producción de 3662 cántaros, superando, así, la del año 1804, en que llegó a 3249 cántaros.

El aguardiente es otro de los productos de calidad obtenidos en Sotoserrano. En el año 1748, dicho núcleo de población pagaba, en Plasencia, setenta y cinco reales de vellón y veintiséis maravedíes, en concepto de la denominada *Renta del Aguardiente*, impuesta por orden del Corregidor de dicha ciudad.

Se promulgaron unas ordenanzas en Sotoserrano en el año 1748, y algunas de ellas estaban referidas a la vendimia. En ellas se ordenaba que durante la vendimia los amos de los perros del pueblo, ataran a éstos debidamente y los retuvieran en sus casas respectivas, sancionando la contravención con una multa de doce maravedíes por cada perro que los guardas encontraran sueltos por calles y caminos.

El paso de tropas francesas por Sotoserrano, durante la Guerra de la Independencia, aparece reflejado en los asientos de los libros de cuentas de la iglesia parroquial del pueblo, donde se hallan consignadas

diversas cantidades de dinero destinadas para el suministro de los soldados, entre los años 1808 y 1812. Así, en 1808, Antonio Martín, a requerimiento de la Justicia, hubo de dar vino, por importe de mil seiscientos ochenta reales, para el abastecimiento de las tropas francesas.

En una de las referidas anotaciones, correspondientes al año 1809, se señala incluso que fueron siete mil hombres que integraban las tropas susodichas, las cuales permanecieron durante algún tiempo en Sotoserrano. En aquella ocasión, los alcaldes del lugar, Francisco González y Martín Gómez, exigieron al mayordomo de la iglesia la entrega de vino para suministro de dichas tropas, lo que importó un total de cuatro mil seiscientos veinte reales.

El vino junto a las aceitunas y otros productos estaban sujetos al pago de diezmos a partir del siglo XVIII.

Tanta era la importancia del vino en esta comarca serrana que incluso en las coplas populares se mienta al vino. Del vino se dice:

Vino	que	del	cielo	vino
y	en	el	cielo	no,
en	la	hostia		consagrada
y	en	el	cáliz	nuestro
¡Oh!,		vino		pontifical,
dime	dónde	te	has	criado.
Yo	me	he	criado	en
de	una	parra	me	la
me	echaron	en	un	lagar
y,	a	puntapiés	y	a
allí	las	tripas	me	echaron.
¡Calla,		calla,		parlanchín!
que	eres	juez	de	convicciones,
por	donde	quiera	que	vas,
no		faltan		conversaciones.
Sube		la		cuesta,
baja		la		cuesta,
y		bebe,		Benito,
que poco te cuesta.				

A las mozas soteñas, se las menciona, irónicamente, en los siguientes términos:

De				Sotoserrano,
son		las		hermosas,
que	son	las	cubas	de
que no las mozas.				vino,

Es el pueblo de Sotoserrano, si lugar a dudas, uno de los pocos que aún mantienen constante la tradición de la vitivinicultura. En realidad, según cuenta Gabriel Calvo, en la revista de Folklore sobre la Sierra de Francia, no se sabe si la intención del creador de este refrán fue su menester el alabar con creces el vino del Soto, debido a su excesiva vinolencia (que existió), o que algún asunto de amores fuera la causa que motivó el desprecio hacia las mozas del lugar y preferencia e inclinación por el vino.



Las fiestas y meriendas siempre se celebraban con el buen vino de Sotoserrano.

Otro de los refranes bastante utilizado por los lugareños de esta localidad salmantina:

Las buenas mujeres,
el buen vino y el buen jamón
de Sotoserrano son.



PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA UVA

En Sotoserrano se obtiene de la uva, el vino, el aguardiente y el vinagre.

El vino: Es una bebida resultante de la fermentación alcohólica parcial del zumo de uvas sin la adición de otras sustancias. El vino tiene diferentes usos, desde su uso como bebida, pasando por usos culinarios y hasta religiosos. Cada vino depende de su color final (vinos tintos, blancos o rosados), de su nivel de azúcar (vinos secos o dulces), de su origen geográfico.

El Aguardiente: Es una bebida alcohólica de alta graduación destilada del orujo. En Sotoserrano tradicionalmente se hacía gran cantidad de aguardiente aprovechando el hollejo de la uva y se realizaba con la **Alquitara:** Aparato para destilar o separar por medio de calor una sustancia volátil de otras más fijas. La Alquitara consta de la olla y el perol. La olla que es la parte de abajo se colocaba en dos trozos de cantería al fuego. Se le echaban 5 o 6 litros de agua en el hondón de la olla. El hollejo de la uva se desmenuzaba con la mano, y, se le echaba a la olla un poco, para que no se pegara el contenido. La olla se llenaba con tres partes de orujo (es lo que queda cuando se hace el vino, es decir, el racimo machacado o pisado, llamado también vascujo). La olla se ponía a cocer y cuando empezaba a salir el vapor se le ponía encima el perol. El perol se llenaba de agua fría. El perol tiene un caño de salida y allí se ponía una vasija para recoger el aguardiente.

El agua del perol se cambia sin dejar que se caliente. Cuanto más fría esté el agua el aguardiente que salga tendrá más grados que si está más caliente.

***IMPORTANTE:** El medio cuartillo que mana en el primer momento se desecha. Normalmente el aguardiente que vale es, desde que empieza a hacer gorgoritos hasta que deja de hacerlos. Una vez que ya no los haga, ese aguardiente no vale.

Las uvas que más aguardiente suelen dar son la Temprana, Miura, Pedro Ximenez.

El aguardiente constituye el producto base, obtenido de la destilación directa. Está acompañado por un agradable aroma y buen paladar. Se toma bien a temperatura ambiente para apreciar su aroma o en copa fría.



Antigua Alquitara donde se elaboraba el aguardiente

El vinagre: Es un líquido miscible, con sabor agrio, que proviene de la fermentación acética del vino. En Sotoserrano se dice: “*el vino cuando se pica se convierte en vinagre*”, es decir, el vino al aire se estropea y es cuando se obtiene el vinagre.

Se utiliza en *gastronomía* principalmente junto con el aceite para aliñar verduras y vegetales en ensaladas. Es una pieza clave en los escabeches, los marinados y los encurtidos.

Uso medicinal: Tiene algunas propiedades medicinales debido a su acidez por ejemplo actúa bien contra la hinchazón de la piel provocada por la picadura de algunos insectos, si se aplica vinagre en la zona que picó el insecto. Es también un remedio contra la irritación que provoca la medusa de mar, su aplicación sobre la zona irritada descongestiona notablemente la picazón. Aplicados en el baño suavizan la piel, calman los músculos doloridos y alivian las irritaciones de la piel producidas por quemaduras.

También se usa como *artículo de limpieza* para limpiar la superficie de los cristales y como repelente de mosquitos.

Debido a su carácter ácido, reacciona con el Carbonato Cálcico por lo que también es usado para la limpieza de cal en pequeños electrodomésticos como cafeteras.



VINO Y SALUD

El consumo mayoritario del vino se suele hacer como bebida. El empleo del vino como medicina se remonta al antiguo Egipto, donde se empleaba como infusión de diferentes hierbas medicinales. Hipócrates menciona su uso como desinfectante de las heridas. Galeno ilustra ejemplos de su uso en medicina como tónico y estimulante de la digestión.

Contrario a la opinión errónea de algunos, las bebidas alcohólicas no son estimulantes mentales, sino que, en realidad, son sedantes y calmantes del sistema nervioso central. El consumo excesivo y prolongado es claramente perjudicial, mientras que el moderado puede causar ciertos beneficios saludables. La ciencia médica intenta investigar la frontera entre el consumo perjudicial y beneficioso. La frontera es un consumo por debajo del intervalo que va desde los 250ml/día hasta los 300 ml/día (un tercio de una botella estándar de 750 ml) para una persona adulta de media de 70 Kg.

El consumo frecuente del vino en dosis elevadas ocasiona lesiones tisulares (especialmente en el sistema nervioso central y el hígado) siendo en este caso, como otras bebidas alcohólicas, un predisponente para la cirrosis y carcinomas.

Sin embargo, en dosis *muy moderadas* incrementa el apetito, favorece el sistema circulatorio (inhibe la formación de trombos) y, especialmente al corazón disminuyendo el llamado colesterol malo (LDL) e incrementando el HDL, el llamado colesterol bueno. Ha sido usado extensamente en el tratamiento de enfermedades del sistema digestivo, siendo particularmente provechoso en la anorexia, la hipoclorhidria sin gastritis y la dispepsia hiposténica.

El contenido del tanino y las propiedades antisépticas ligeras del vino son muy importantes en el tratamiento del cólico intestinal, la colitis mucosa, el estreñimiento espasmódico, la diarrea y muchas enfermedades infecciosas del sistema gastrointestinal.

RECETAS CON VINO



HIGOS AL VINO

Ingredientes para 4 personas:

3 cucharadas soperas de azúcar moreno en polvo
1 ramita de canela
 $\frac{3}{4}$ de Kilo de higos
1 naranja
 $\frac{3}{4}$ de litro de vino tinto

Preparación:

Pelar los higos con mucho cuidado para que no pierdan su forma y córtelos en rodajas de unos 4 milímetros de grosor aproximadamente. Según vaya partiéndolas, póngalas en una ensaladera. Con un cuchillo que esté bien afilado, pele la naranja y procure que no quede la parte blanca de la piel. Corte la piel en tiras muy finas, póngalas a cocer en agua hirviendo durante un minuto y, después, páselas bajo el chorro de agua fría y escúrralas bien. Eche el vino en una cacerola junto con el azúcar, la ramita de canela y las tiras de piel de naranja, deje que llegue a hervir y flaméelo, luego deje que cueza 10 minutos más y viértalo aún hirviendo sobre las rodajas de higos. Tape la ensaladera y deje que se enfríe todo ello. Por último, méntalo en la nevera, pues debe permanecer en ella al menos dos horas antes de servirlo.



POLLO AL VINO

Ingredientes:

Un		pollo		troceado
Una	planta		de	apio
Dos				cebollas
Un	pimiento		verde	picado
Medio	litro	de	vino	blanco
Aceite		de		oliva
Nata		de		leche
Sal y pimienta recién molida				

Preparación:

En primer lugar, debes trocear el pollo. Quítale la piel, sécalo y condimenta con sal y pimienta. Luego, calienta un poco de aceite de oliva en la cacerola donde vayas a prepararlo y ponlo a dorar.

A continuación, una vez que el pollo ya está dorado, simplemente debes retirarlo algunos minutos y, sobre ese mismo fondo de cocción, dorar las cebollas, el apio y el pimiento, todo debidamente picado finamente.

Una vez que los vegetales ya están sofritos, añade el vino y las presas de pollo. Cocina hasta que el pollo esté a punto, añadiendo algunos minutos antes del final la nata de leche y también algunas hierbas de tu preferencia, como podrían ser perejil picado o tomillo. Sirve con arroz blanco, puré de patatas o un buen puré de manzanas.



MEJILLONES A LA MARINERA

Ingredientes para 4 personas:

1, 1/2 kilo de mejillones, 1 cebolla mediana
 1 diente de ajo, 1/2 taza de vino blanco seco
 4 cucharadas de tomate frito, 1 cucharadita de pimentón dulce
 4 cucharadas de aceite de oliva, sal al gusto
 Pimienta molida y perejil al gusto

Elaboración:

Limpiar los mejillones bajo el chorro de agua fría, raspando las conchas con un cuchillo o un estropajo para quitar toda la suciedad. Abrirlos en una cazuela al fuego, con ½ taza de agua y una hoja de laurel. Retirarlos de las valvas.

Mientras tanto, poner el aceite en una cacerola y dorar la cebolla y el ajo muy picados, hasta que estén transparentes. Añadir el tomate, el vino, el perejil picado y el pimentón. Remover, salpimentar y cuando el sofrito esté listo, incorporar los mejillones, espolvorear con el perejil picado y servir inmediatamente.



NISCALOS AL VINO TINTO

Ingredientes

750		gramos		de		níscalos,
50		gramos		de	jamón	serrano
2		dientes		de		ajo,
1			cebolla			pequeña
1/3		taza		de	vino	tinto,
1		cucharadita		de	pimentón	dulce
½		cucharada		de		harina,
5		cucharadas		de	aceite	de
						oliva
						Sal al gusto

Elaboración:

Cortar la parte terrosa a los níscalos, lavarlos y dejarlos escurrir muy bien; trocearlos. Pelar los ajos y la cebolla. Calentar el aceite en una cacerola y freír los ajos enteros hasta que estén dorados. Sacar los ajos y reservar. Agregar la cebolla muy picada al aceite y rehogarla hasta que esté transparente. Incorporar los níscalos y el jamón picado. Rehogar 5 minutos y agregar el pimentón; dar unas vueltas y regar con el vino.



ALMEJAS AL VINO BLANCO

Ingredientes para 4 personas:

500 gramos de almejas, 2 unidades de ajo

1 cucharada de harina, 4 cucharadas de aceite de oliva

½ taza de vino blanco, sal al gusto

Elaboración:

Colocar las almejas en un colador bajo el chorro del agua fría, lavándolas bien. Pelar los ajos y picarlos muy menudos. Calentar el aceite en una cacerola y freír los ajos hasta que comiencen a dorarse. Incorporar las almejas, la harina y sal. Revolver todo con una cuchara de madera y regar con el vino de la tierra. Mover, tapar y cocer hasta que las almejas se abran. Coger la cacerola por las asas y moverla con movimientos de vaivén para que la salsa ligue. Servir inmediatamente.