

Salsa de berenjena, champiñones y ajetes tiernos

Descripción

Esta receta es de «cosecha propia». Haciendo pruebas de salsas distintas para pasta, bien sea fresca o seca.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 berenjena mediana.
- * 1/2 bandeja de champiñones. Unos 150 o 125 gr.
- * 1 puñado de ajetes tiernos sin descongelar. De los congelados de Mercadona están bien.
- * 1 diente de ajo.
- * Sal, aceite de oliva, un chorrito de vino blanco, un chorrito de leche, pimienta.

Preparación:

Pelamos y picamos la berenjena en dados pequeños y reservamos. Limpiamos, picamos los champiñones y reservamos.



En una olla baja y ancha ponemos aceite de oliva y echamos el ajo picadito, dejamos que se poche y añadimos la berenjena y dejamos que se haga, cuando veamos que esta blanda echamos los ajetes tiernos (que ya vienen picados), salpimentamos.



Cuando este todo hecho incorporamos los champiñones, que se hacen enseguida.

Una vez está todo hecho, vertemos un chorro de vino blanco, cuando se evapora el alcohol añadimos un chorro de leche y dejamos que se mezcle todo bien.



Y ya tenemos una nueva salsa para nuestra pasta!!!!

Consejo: Esta vez he pelado la berenjena porque con la piel me parece que queda un poco correosa. A mi las salsas y los guisos me gusta hacerlos de vÃspera o con dos dÃas de antelaci3n, cogen mejor todos los sabores.

CategorÃa

1. Sopas cremas salsas y purÃs

Fecha de creaci3n

marzo 13, 2015

Autor

admin

default watermark