

Salsa de champiñones, uvas pasas y piñones

Descripción

Esta salsa la hago para poner con la pasta, bien sea fresca o seca. esta vez ha tocado pasta fresca.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 loncha mas gruesa de lo normal de beicon. Vale también el beicon que viene ya troceado.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 puñado de piñones.
- * 1 puñado pleno de uvas pasas sin pepita.
- * 300 gr de champiñones fileteados. Una bandeja de de las del supermercado.
- * 150 gr de gambas. Pueden ser frescas, yo he puesto de las congeladas ya peladas.
- * 200 ml de leche evaporada. Puede ser nata también.
- * 200 ml de caldo. Casero o de brick, he puesto de brick.
- * 1 clavo de especia.
- * Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil.



Preparación:

Limpiamos y reservamos los champiñones.

En una olla ponemos un chorro aceite de oliva y pochamos el ajo en trocitos pequeños, el beicon en dados pequeños y el clavo.



Cuando están dorados, añadimos los piñones y dejamos que doren, a continuación echamos los champiñones, ponemos el fuego fuerte para que no suelten demasiada agua y pasados unos 8 minutos añadimos las gambas y las uvas pasas (sin poner a remojo). Salpimentamos.



Dejamos pochar y removemos. Pasados 5 minutos añadimos la leche evaporada, removemos y seguidamente el caldo. Bajamos el fuego y dejamos que reduzca un poco.



Minutos después apagamos el fuego y ya tenemos lista nuestra salsa para pasta.



Categoría

1. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

enero 29, 2015

Autor

admin