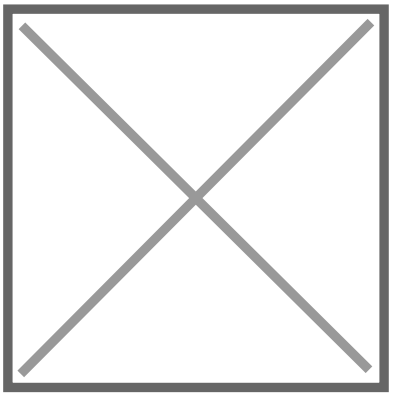
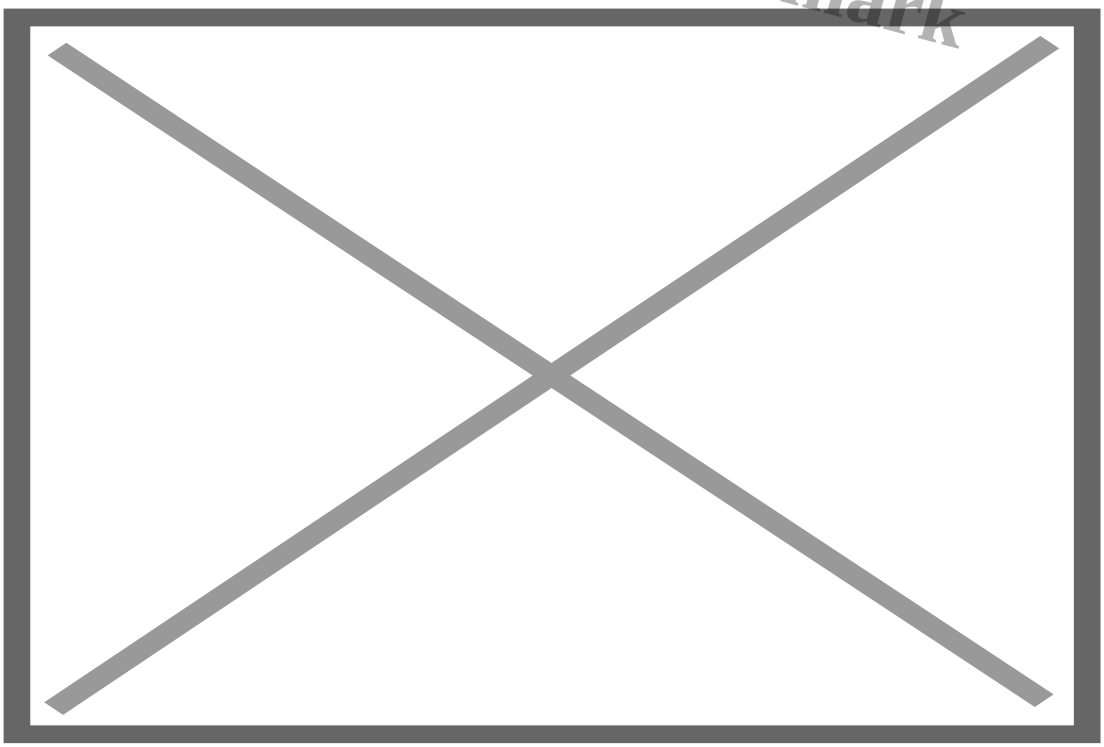


Salsa de queso Cabrales

DescripciÃ³n

default watermark

He buscado salsas de Ã©ste tipo en Internet pero no me convencÃa ninguna, asÃ que optÃ© por hacerla a mi gusto, espero que os guste Ã©sta salsa de Cabrales de Â«cosecha propiaÂ».



Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

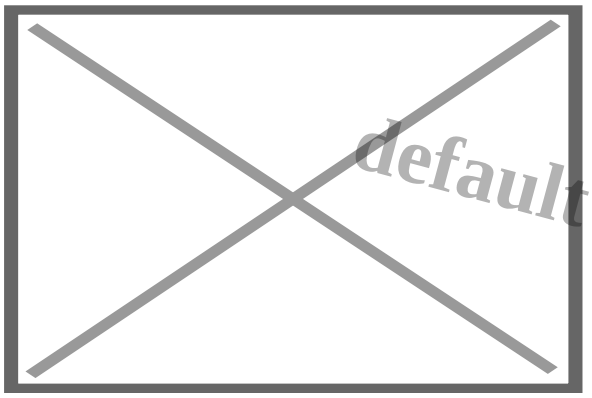
- 1 cebolla grande.
- 60 gr de queso de Cabrales. La cantidad depende un poco de la intensidad de sabor de la salsa.

- 200 ml de leche.
- 250 ml de vermÃº rojo.
- Perejil (opcional), aceite de oliva, sal.

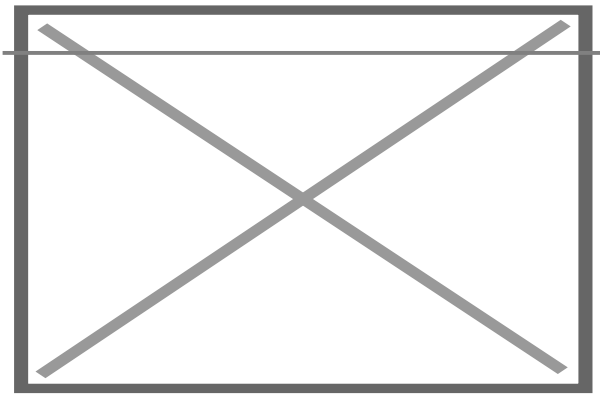
PreparaciÃ³n:

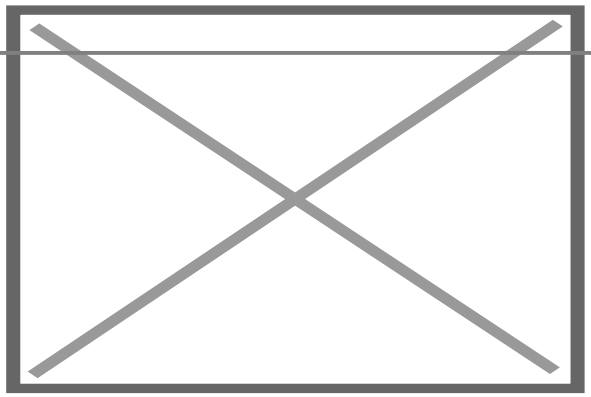
Limpiamos y troceamos la cebolla finamente. Reservamos.

En una cazuela baja y amplia vertemos un chorro de aceite de oliva, calentamos y echamos la cebolla, removemos y dejamos pochar hasta que se dore.



Ya dorada, aÃ±adimos el queso troceado, deshacemos, removemos que se vaya integrando y echamos el vermÃº.





default watermark

Removemos bien para que se evapore el alcohol, rectificamos de sal, aunque el queso ya tiene y dejamos reducir unos 8 minutos.

Una vez hecha la salsa servirÃ¡ de acompaÃ±amiento para carnes y pescados.

> **Consejo:** La podemos triturar si no nos gusta encontrar tropiezos, pero en casa nos gusta tal cual. Ã?stas salsas me gustan suaves, que apreciemos el sabor del queso pero que no empalague.

Estamos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Y esperamos vuestras opiniones, sugerencias, recetas favoritasâ?¦ en

hola@masqpostres.es

Si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete en Â«*SuscribirÂ»* arriba a la derecha en nuestro blog o abajo si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Sopas cremas salsas y purÃ©s

Fecha de creaciÃ³n
abril 17, 2018
Autor
admin

default watermark