



Salsa de queso Cabrales

Descripción

He buscado salsas de este tipo en Internet pero no me convencía ninguna, así que opté por hacerla a mi gusto, espero que os guste esta salsa de Cabrales de «cosecha propia».



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 verm   rojo.
- Perejil (opcional), aceite de oliva, sal.

Preparación:

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, añadimos el queso troceado, deshacemos, removemos que se vaya integrando y echamos el verm  .



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 servir de acompañamiento para carnes y pescados.

Consejo: La podemos triturar si no nos gusta encontrar tropezos, pero en casa nos gusta tal cual. ¿estas 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 favoritas en

hola@masqpostres.es

Si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete en «Suscribir» arriba a la derecha en nuestro blog o abajo si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

abril 17, 2018

Autor

admin

default watermark