

Salsa de setas con mostaza

Descripción

Esta receta de salsa, también es de «cosecha propia». La suelo poner con pasta fresca. De hecho la he puesto ayer con *raviolis* (o pasta rellena).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 puerro mediano.
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * Lo verde de una cebolleta o «porreta».
- * 1 diente de ajo.
- * 100-150 gr de setas variadas.
- * 1 cucharada de postre de mostaza (si queréis le podéis poner mas).
- * Aceite de oliva, sal, harina, leche o caldo.

Preparación:



Lavamos bien las verduras y las picamos.
En una cazuela ponemos aceite de oliva, y pochamos el ajo y la cebolleta, por un lado, cuando están pochados añadimos el puerro y «la porreta», echamos un poco de sal para que pierdan el agua y se pochen antes.

Añadimos las setas y la mostaza, removemos para que se mezcle todo bien.





Espolvoreamos un poquito de harina para que ligue todo y después de unos minutos, cuando la harina este cocida, añadimos la leche o el caldo poco a poco. De forma que no quede muy suelto, es preferible que quede un poco espeso.

Quando este todo homogéneo, lo ponemos en un vaso batidor y lo trituramos con la batidora, quedará una especie de puré, de manera que si queda espeso le pod is añadir mas leche o caldo. Esto ya a vuestro gusto, todo depende de como os gusten las salsas: mas o menos espesas.



Consejo: En general, las salsas me gusta hacerlas el día anterior para que cojan los sabores de los ingredientes. Pero ya sabéis: ¡Cada cual a su gusto !!!

CategorÃa

- ## 1. Sopas cremas salsas y purÃ©s

Fecha de creaci3n

agosto 8, 2014

Autor

admin