

Salsa de setas

Descripción

Esta receta hace tiempo que me la ha dado Raquel y la verdad es que un acierto de receta, la salsa se puede poner tanto con carnes como con pescados y te puede sacar de un apuro cuando no sabes con qué acompañar un plato. Es muy fácil y esta rica.



Ingredientes: (Para varias veces).

- * 1/2 cebolleta mediana.
- * 1/4 de la bolsa de «surtido de setas» de 450 gr, congeladas de Mercadona. O las que os gusten.
- * 1/2 vaso de leche evaporada. La receta original lleva nata.
- * Pimienta, sal, aceite de oliva.

Preparación:

No hace falta dejar descongelar las setas. Limpiamos, troceamos la cebolleta finamente y reservamos.



Ponemos al fuego una olla baja y ancha, vertemos aceite de oliva y pochamos la cebolleta, que no se nos queme y añadimos las setas, salpimentamos y cuando se ablanden añadimos la leche evaporada.



Removemos y pasamos todo por la batidora. Este paso no serÃa necesario si os gusta encontrar las setas en trozo, pero para salsa, creo que esta mejor triturada.



Si vemos que nos ha quedado espesa, añadimos un poco de leche para aclararla.

Y ya esta lista para ser un buen acompañamiento de nuestros platos.

Consejo: La que nos sobre la podemos poner en un tupper y nos aguanta varios días en el frigorífico.

Categoría

1. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

noviembre 23, 2015

Autor

admin

default watermark