Salsa de cebolla

Nombre de la receta

Salsa de cebolla

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Salsa de cebolla para acompañar carnes o pescados

Ingredientes

- 2 cebollas grandes
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1/2 vasos de vino blanco
- 1/2 vasos de caldo de pollo
- al gusto de sal

Pasos

1 Esta es una salsa muy sencilla que acompaña estupendamente a los platos de carne o incluso pescado asado. Solo tenemos que poner aceite en una sartén y pochas la cebolla junto con el ajo, cortados en láminas. Salamos con cuidado porque luego el caldo de pollo lleva también sal.

2 Cuando está pochada añadimos el vino. Dejamos evaporar un poquito el alcohol.

3 Añadimos el caldo de pollo.

4 Dejamos cocer unos 20 minutos a fuego bajo. Probamos de sal y ya solo nos queda triturarla y ya tenemos preparada nuestra salsa para poner la salsera en la mesa.

Observaciones o consejos

La cantidad de vino es a gusto del consumidor. Se puede poner más vino y un poquito menos caldo. Si no tenemos caldo de pollo, se puede añadir un poquito de agua y añadir un poquito de concentrado de pollo.

Autor

Matilde Linares