

Salsa de champiñones

**Nombre de la receta**

Salsa de champiñones

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos**Descripción**

Salsa de champiñones para acompañar carnes.

Ingredientes

- 300 gramos de champiñones
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 150 mililitro de nata para cocinar
- 1/2 vasos de caldo de carne
- 1/2 vasos de vino blanco
- 25 mililitro de brandy (aprox)
- al gusto de pimienta molida
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 En primer lugar cortamos el pie del champiñón que está en contacto con la tierra y el resto lo aprovechamos. Ahora sumergimos los champiñones en agua, los enjuagamos bien y los secamos bien con un paño.



2 Los cortamos en trocitos.



3 Por otra parte cortamos la cebolla y los ajos. En una sartén ponemos el aceite y pasamos a pocharlos.



4 Cuando la cebolla está blandita, agregamos los champiñones y el vino.

Cocinamos sin dejar de remover durante unos 6 minutos o algo más teniendo en cuenta que el líquido se vaya evaporando.



5 A continuación retiramos del fuego y añadimos la nata para cocinar y salpimentamos al gusto. Mezclamos todo y lo volvemos a poner al fuego y añadimos el caldo y un chorrito de brandy para darle aroma.



6 Una vez probado que esté a nuestro gusto, rectificamos de sal y pasamos a triturar nuestra salsa.



7 Lo colocamos en una salsera y ya la tenemos lista para acompañar nuestros platos.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

