



<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA VORONOFF



INGREDIENTES:

- 250 cl. De Nata de cocinar.
- ½ Cebolleta.
- 1 Cucharada de Mostaza
- 2 Cucharadas de Brandy.
- 1 Pizca de Sal.
- ½ Cucharadita de Pimienta blanca molida.
- 2 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 5 Ramitas de Cebollino.

ELABORACIÓN:

Picamos muy pequeñita la cebolleta y la pochamos en el aceite, la dejamos un poco al dente. Añadimos el brandy y dejamos que evapore el alcohol. Agregamos la nata y la mostaza dejando que se cocine unos 3 minutos. Apagamos el fuego y salpimentamos. Para servir adornamos con las ramitas de cebollino cortado pequeño.

<https://www.mepillasquisando.com>