



<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA DE SETAS



INGREDIENTES:

200 gr. de Setas.

½ Cebolla.

½ Vaso de Vino blanco.

200 ml. de Nata para cocinar.

Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

1 nuez de Mantequilla. (opcional).

ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla y troceamos las setas. En una sartén con un poco de aceite, pochamos la cebolla unos minutos y salpimentamos al gusto. Añadimos las setas y rehogamos hasta que las setas pierdan parte de su agua y queden doraditas. Añadimos el vino blanco y esperamos unos 5 minutos hasta que se evapore el alcohol. Añadimos la nata y cocinamos a fuego suave unos 5 minutos más. Pasamos a un vaso batidor y batimos al gusto. Pasamos nuevamente a la sartén y calentamos para que expulse el aire. Si lo deseamos podemos añadir una nuez de mantequilla, que le dará un brillo especial.

<https://www.mepillasquisando.com>