Salsa cazadora

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Sonia Campos

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

¡Para carne!

Ingredientes para 4 personas :

- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas de Maizena
- 1 vaso y 1/2 de caldo de carne
- 4 cucharadas de puré de tomate
- 200 g de champiñones
- 2 dientes de ajo picados
- 3 cucharadas de aceite
- 1 vasito de vino blanco
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Derretir 25 g de mantequilla en una sartén, agregar la Maizena y dorar ligeramente. Incorporar, poco a poco y removiendo, el caldo. Agregar el puré de tomate. Salpimentar y dejar cocer a fuego suave 20 minutos. Reservar. Limpiar y picar los champiñones. Saltearlos, junto con el ajo, en una sartén con 25g de mantequilla y el aceite. Añadir el vino blanco y dejar reducir. Incorporar la salsa de caldo y tomate reservada y cocer todo junto 10 minutos más. Triturar y servir.