Salsa de champignones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 100 cc
Champignones: 300 g
Echalotes: 30 g
Crema: 100 g
Ajo: 1 Diente
Demi-glace: 500 cc

Preparación de la Receta

- En una sartén caramelizar champignones cortados en cuartos, agregar echalotes cortados en *brunoise* y *ajo* picado, cocinar un minuto, incorporar vino blanco y dejar reducir a la mitad, agregar la *demi-glace*, dejar reducir, si se lo desea se puede terminar con *crema* de leche.

Emplatado

- Colocar en el plato una *tajada* de colita de *cuadril* acompañada con *arroz* blanco, vegetales salteados, salsear con la salsa de champiñones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-champignones