

# Salsa de Hongos

Tiempo de preparación: 35 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** A gusto

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Champiñones:** A gusto

**Vino Blanco:** A gusto

**Ajo:** A gusto

**Portobellos:** A gusto

**Hongos de pino:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Rehogar cebollas y *ajo* picados con aceite de oliva en una sartén
- Agregar portobellos y champiñones en cuartos y cocinar hasta *dorar*
- Añadir **Hongos** de pino hidratados picados, vino blanco y dejar evaporar el alcohol
- Incorporar un poco del líquido de los *hongos*, *crema* de leche y dejar reducir
- *Condimentar* con sal y pimienta

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-hongos-2>