

Salsa de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Veloute de ave: 1 L

Hongos de pino: 250 g

Champignones: 250 g

Echalotes: 100 g

Vino Blanco: 100 cc

Crema de leche: 200 grs.

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- En una olla caramelizar champignones, luego agregar echalotes (se puede reemplazar con cebolla) y *ajo* picado, cocinar bien incorporar los **hongos** de pino hidratados, desglasar con vino blanco y dejar reducir.
- Agregar un poco del liquido de hidratación de los *hongos*, luego la veloute y la *crema* de leche.

Emplatado pollo con salsa de hongos

- En un plato disponer un poco del *arroz* en forma de línea, luego la suprema cocida y salsear.

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