

Salsa scarparo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite Neutro: 20 cc

Jamón cocido: 80 g

Crema de leche: 500 cc

Cebolla de verdeo: 50 grs.

Albahaca: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa fondue de tomates: 500 g

Panceta ahumada: 80 g

Preparación de la Receta

- En una sartén *saltear* *panceta* cortada en lardons bien finos, agregar el verdeo cortado en sifflet, sudarlo e incorporar el *jamón* en juliana, agregar la *crema* y llevarla a hervor para que se perfume con estos ingredientes, incorporar la fondue de tomates y *condimentar*.
- Incorporar los ñoquis, sartenear y emplatar

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