elGourmet

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