

Salsa improvisada para carne



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Araceli Martine



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Tenia un solomillo de cerdo y no sabia con que hacerlo y tampoco tenia muchos ingredientes en el frigorífico asi que improvise con unas cuantas cosas

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 lata de Champiñones laminados
- 100ml de Nata cocina
- 2 chucharaditas de Salsa pimientos piquillo
- 1 chicharadita de Mostaza dijon
- Rallar 2 chucharadas de Queso parmesano/fuerte

Preparación:

Paso 1

En una sarten a fuego medio añadirmos los champiñones laminados y un poco aceite y rehogamos un poco, añadimos la mostaza, la salsa de pimientos del piquillo o pimientos del piquillo picados, rehogamos un par de minutos, añadimos la nata y el queso rallado. En el caso de que la salsa de pimientos del piquillo lleve un poco de Pedro Ximenes no añadir, sino, una cucharadita. Rehogar 2 minutillos y pasar por batidora y listo. Tiene un sabor curioso la mezcla, y gusta