Salsa tintorra

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Ahh

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Para carnes.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 l. de Caldo de carne
- 250 ml. de Vinto tinto
- 3 Chalota
- 100 g. de Mantequilla
- 50 g. de Harina
- 9 cucharadas de Salsa de soja
- pizquita de Sal

Preparación:

Paso 1

Calentamos en una sartén la mitad de la mantequilla y rehogamos la cebolla a fuego suave, bien picada, hasta que esté blandita. Agregamos el vino y dejamos que se reduzca al completo. En otra sartén tostamos la harina, calentamos la mantequilla en una cazuela para que se derrita y echamos allí la harina; mezclamos hasta que tome un color dorado y añadimos el caldo y la soja. Dejamos cocer mientras removemos hasta que la salsa ligue y añadimos el sofrito de chalota (cebolla). Dejamos hervir un poco más para que reduzca y se espese hasta que esté a nuestro gusto. Añadimos una pizquita de sal si vemos que está sosa y sin chispa.