Salsa de shiitake

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

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 125 g. de Setas Shiitake
- 1 Cebolla
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 200 ml. de Nata líquida
- 1 cucharada de Salsa de soja
- Sal y pimienta
- 100 ml. de Caldo de carne

Preparación:

Paso 1

Sofreír la cebolla picada hasta que esté dorada en dos cucharadas de aceite de oliva. Añadir las setas troceadas y dejar cocinar. Añadir el caldo de carne, la salsa de soja, y finalmente la nata líquida. Dejar reducir unos minutos, salpimentar y triturar.