Salsa chorón

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** AnukaValencia



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

Descripción:

¡Para pescado!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 vaso de vino blanco
- 1 cucharadita de estragón picado
- 4 yemas de huevo
- Sal
- Pimienta
- 300 g de mantequilla derretida
- 3 cucharadas de salsa de tomate

Preparación:

Paso 1

En un cazo al fuego, poner el vino blanco con el estragón picado y reducir a fuego fuerte. Aparte, en un cuenco, batir las yemas, incorporarles el vino reducido, sal y pimienta y volver a mezclar. Añadir la mantequilla derretida al baño maría, poco a poco y sin dejar de batir. Incorporar la salsa de tomate y mezclar bien con las varillas. Servir.