

Salsa chorón



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Ana Maria Mende



**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.*