

Salsa suave de champiñones



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** David Neto



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 puerro
- 3 o 4 champiñones
- 3 cucharadas de queso de untar (si es light mejor)
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 pastilla de caldo
- 1/2 vaso de leche
- 2 cucharadas de mantequilla
- Una pizca de pimienta

Preparación:

Paso 1

En una sartén ponemos la mantequilla a fundir a fuego medio, y añadimos el puerro picado y bien lavado. Cortamos los champiñones en trocitos y algunos en láminas (que luego sacaremos para decorar), y los echamos a la sartén junto con la pastilla de caldo. Dejamos que vaya pochando sin que dore. Añadimos las cucharadas de queso y dejamos que funda, añadimos el vino y dejamos que evapore el alcohol (dejará de oler), y añadimos la leche. Dejamos un par de minutos. Pasamos por la batidora, que quede suave. En función de para lo que queramos la salsa rectificaremos con más o menos leche.