# Salsa española

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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** ChefB



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

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 6 champiñones
- - 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de Harina
- 3-4 cucharadas de salsa de tomate
- 1 vaso de caldo de ave
- 1/2 copa de brandy
- 1/2 vaso de vino tinto
- 1/2 vaso de agua
- - Aceite de oliva
- - sal
- 2 ramas de tomillo 1 rama de romero

## Preparación:

### Paso 1

Lamina los dientes de ajo, pica las cebolletas y pon todo a dorar en una cazuela con un chorrito de aceite. Añade la grasa del cordero y rehoga a fuego fuerte. Sazona y agrega los champiñones, el romero y el tomillo. Incorpora la harina, deja que se tueste y vierte la salsa de tomate. Moja con el brandy, el vino, el caldo y el agua. Deja hervir durante 20-25 minutos y retira la espuma. Pasa la salsa por un chino y déjala reducir en un cazo a fuego suave.