

# SALSA DE CARNE I



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

**Creador:** Alegna

**Descripción:**

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 4 personas :

- - 1 cucharada de coñac
- - 4 cucharadas de nata líquida
- - Pimienta en polvo y sal
- - Polvos de sopa de rabo de buey.

## Preparación:

### Paso 1

En la sartén donde se ha hecho la carne, se añade una cucharada de coñac, 4 cucharadas de nata líquida, pimienta en polvo, sal y un poco de polvos de sopa de rabo de buey.