Salsa a la Pimienta

Ingredientes

- `1 cucharada sopera de mantequilla`
- `1 cucharada sopera de pimientas,  mejor si utilizas una mezcla de pimientas`
- `200 ml de nata.`
- `1 cucharada de postre de caldo de carne,  de la marca “bovril” o media pastilla de caldo de carne.`

Preparación

- Derretimos en un sarten la mantequilla
- Agregamos a la mantequilla una cucharada de pimientas y las rehogamos durante un par de minutos.
- Agregamos la nata y la cucharada de caldo de carne concentrado.
- Dejamos a fuego lento unos 5 minutos y listo.

Referencias

- https://www.velocidadcuchara.com/salsa-a-la-pimienta-con-carne-a-la-piedra/
- https://recetasdecocina.elmundo.es/2012/12/salsa-la-pimienta-casera.html

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mousine:salsas:pimienta

Last update: **182023/01/ 13:47**