

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:

<http://wiki.intrusos.info/> - **LCWIKI**

Permanent link:

<http://wiki.intrusos.info/varios:recetas:mousine:salsas:pimienta>

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

