

SALSA DE SETAS

INGREDIENTES

- Variado de Setas 300-400g
- Salsa de Soja (2 cucharadas soperas/al gusto)
- 1 cebolla pequeña (150 g aprox)
- Aceite de oliva virgen extra
- 600 g de nata liquida de cocinar.

PREPARACIÓN

Preparación de los ingredientes

- Se trocea la cebolla en trocitos pequeños
- Se trocean las setas

Elaboración

1. Se sofreír, con un poco de aceite la cebolla, hasta que esté pochada.
2. Seguidamente se echan las setas. Recomendable: trabajar con un fuego medio-alto para que no se quemen.
3. Cuando la seta esté frita (las setas suelen soltar agua, y hay que dejar que se consuma, para posteriormente ver cómo se vanriendo) procedemos a echar la soja al gusto y la dejamos reducir (CUIDADO: la soja tiene mucha sal y si se echa mucha, puede quedar muy fuerte)
4. Se echa la nata liquida y se baja el fuego a 6 (en un fuego de 9 niveles)
5. Se mezcla todo con la nata dejando que se cocine despacio. Se debe de remover con frecuencia, ya que se puede pegar al fondo de la sartén.
6. Se cuece 5-8 minutos aprox. La nata suele hacer pompitas, y se irá espesando, no necesita mucho tiempo, pero se debe ir probando el conjunto por si se quisiera más o menos espeso.

Esta salsa, se puede a cualquier otra pasta. También se puede acompañar con un escalope de carne o de pescado a la plancha.

Y a servir y disfrutar