

Salsa cazadora

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0	Aceite oliva
1 vaso/s	Vino tinto
1	Tomate — rojo
	Sal
	Romero
2	Puerros
1	Pimiento
	Pimienta negra — en grano
	Pimienta negra
	Orégano
	Mantequilla
1	Cebolletas
1	Zanahorias

ELABORACIÓN

Picar la cebolla y el puerro en aros; el pimiento y la zanahoria en bastoncitos y el tomate.

En una olla, ponemos mantequilla y aceite de oliva, cocinar las verduras durante 40 minutos a fuego suave y salpimentando para que suelten sus jugos. A mitad de la cocción agregaremos la pimienta negra en granos, el orégano y el romero.

Transcurrido ese tiempo desglasearemos con el vino dejando que evapore el alcohol.

Pasar por el pasapurés (o por el colador).

Si se quiere se puede añadir nata al final y ya está.