

Salsa hongos para fideos largos

Gerichtart: Salsas · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

ZUTATEN

0

1 dientes	Ajos
1	Chalotas — o cebolla y un poco de ajo
400 gr	Hongos — 200 frescos y 200 secos
1 bote/s	Nata
1 cucharada/s	Perejil — al final
	Queso — rallado
	Vino blanco

ZUBEREITUNG

Hervir los fideos en agua a la que se agrega el líquido colado de donde se hidrataron los hongos, para darle más sabor.