

# Salsa vainilla

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mavillum · Autor: Dominique L'honoré

## INGREDIENTES

0

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| 5 gr         | Chalotas                 |
| 100 ml       | Fumet de pescado (caldo) |
| 10 gr        | Mantequilla              |
| 100 ml       | Nata                     |
| 0,50 vaina/s | Vainilla                 |

## ELABORACIÓN

Picar la chalota, sudarla con la mantequilla, añadir el caldo y reducir, añadir la nata, dar un hervor, colar y añadir la vainilla.