

Salsa cazadora

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.