

Salsa hongos para fideos largos

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

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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