

Salsa vainilla

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

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.