

## SALSA A LA PIMIENTA VERDE

### INGREDIENTES:

50 g. De pimienta verde,  
150 g. De champiñones blanqueados en limón,  
1 cebolla mediana,  
1 puerro (sólo la parte blanca),  
1 diente de ajo,  
300 g. (3 cubiletes) de nata líquida,  
1 pastilla de caldo de carne o pescado,  
2 cucharadas de mantequilla,  
1 cucharada de aceite.

### PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes menos la pimienta verde, la pastilla de caldo y la nata. Trocee 6 segundos, a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 7 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Seguidamente, añada la nata, la pastilla y una cucharadita de la pimienta verde. Programe 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Cuando termine, añada el resto de la pimienta y programe 3 minutos más, temperatura 90°C, velocidad 1, para que no se triture.

Nota: si desea encontrar trocitos de champiñón en la salsa, haga el sofrito a velocidad 1 en vez de en la 4. Esta salsa se puede servir con entrecot, solomillo, pescado, etc.