

SALSA DE CHAMPIÑÓN

INGREDIENTES:

100 g. (1 cub.) De vino blanco,
125 g. De gambas, 1 diente de ajo,
2 puerros (sólo la parte blanca),
250 g. De champiñones,
200 g. (2 cub.) De nata, 1 cucharada colmada de mantequilla,
50 g. (1/2 cub.) De aceite, sal o un cubito de pescado,
pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso las cáscaras y cabezas de las gambas junto con el vino blanco y haga un caldo. Programe 4 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. Cuele por un colador fino y reserve. Lave bien el vaso y la tapa. A continuación vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, el ajo, y los puerros y programe 6 segundos a velocidad 4, para trocear todo. Baje bien los residuos de las paredes del vaso con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. Añada los champiñones troceados, ponga la mariposa en las cuchillas, agregue la nata y el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. En el último minuto, incorpore las gambas. Compruebe que los champiñones han quedado tiernos. Sirva esta salsa sobre cualquier pescado. Si lo desea, añada el zumo de 1/2 limón