

SALSA DE MEMBRILLOS

INGREDIENTES para el sofrito:

- 350 g de cebollas o cebolletas
- 50 g de mantequilla
- 30 g de aceite

2º Parte

- 200 g de nata para cocinar
- 200 g de dulce de membrillo

Para Finalizar

- 150 g de champiñones laminados
- sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

- Lavar bien los champiñones, y rociarlos con jugo de limón, para que no se oscurezcan. Poner en el vaso de la Thermomix los ingredientes del sofrito, y trocee durante 6 segundos en velocidad 3 y 1/2. A continuación programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir la nata, y el membrillo, si es la marca Santa Teresa es mejor, y triturar en velocidad máxima durante 25 segundos. Por ultimo, incorporar los champiñones, sazonar con sal, y pimienta y programar 10 minutos, velocidad 1 a temperatura 100° C Es una exquisita salsa para completar un corte de carne de cerdo, o de jamón etc