

SALSA DE MEMBRILLO

Ingredientes

Para el sofrito: 350 g de cebolla o cebolletas.-50 gr. de mantequilla.- 30 g de aceite

2ª Parte: 200 g de nata para cocinar o 1 latita de nata La Lechera de Nestlé . 200 g de dulce de membrillo (le recomendamos la marca Santa Teresa o la hecha por Ud. misma en el Thermomix)

Para finalizar: 150 g de champiñones laminados. Sal y pimienta

Preparación:

Lave bien los champiñones. rocíelos con zumo de limón para que no se oscurezcan y resérvelos. Ponga en el vaso del Thermomix los ingredientes del sofrito y trocee durante 6 segundos en velocidad

3 $\frac{1}{2}$. A continuación programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añada la nata y el membrillo y triture en velocidad máxima durante 25 segundos.

Por último. incorpore los champiñones, sazone con Sal y pimienta y programe 10 minutos, 100 grados, velocidad 1