

SALSA DE SOLOMILLO

INGREDIENTES:

1 cucharada de margarina

1 cucharada de jugo de carne (ej. bovril)

3 cucharadas de nata

1 cub de oporto

1 1/2 latas pequeñas foie gras mina o similar.

1 cucharadita de mostaza

1/2 cebolla

PREPARACION:

Poner en el vaso la margarina, el pate, y media cebolla 3 minutos 100°
velocidad 1

Echar el jugo, el oporto y la mostaza. programar 8 minutos 100° velocidad 1.

Cuando falten 2 minutos. Añadir las 3 cucharadas de nata. se sirve caliente.