

## SALSA PARA CARNE

### INGREDIENTES:

300 g. De cebolla

150 g. De champiñones blanqueados en limón,

2 dientes de ajo,

2 zanahorias,

50 g. (1/2 cub.) De aceite,

2 cucharaditas de concentrado de carne o 1 pastilla de caldo de carne

200 g. (2 cub.) De vino tinto (el mismo que servirá en la comida).

### PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el vino y la pastilla o el concentrado. Programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula. A continuación, programe 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Añada el vino, la pastilla o el concentrado y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 6. Si desea que sea una salsa más fina, triture 15 segundos a velocidad 8. Rectifique la sazón.

Variantes: puede cambiar el vino tinto por nata, yogur, sidra, vino blanco, etc.