

Salsa cazadora con magimix

Salsa cazadora con magimix

5 min	5 min 40 min	5 min 40 min 45 min	5 min 40 min 45 min 1/10
5 min 40 min 45 min 1/10 9	5 min 40 min 45 min 1/10 9 8	5 min 40 min 45 min 1/10 9 8 12	

5 min 40 min 45 min 1/10 9 8 12

150g de champiñones
100g de caldo de verduras
50g de mantequilla
10g de almidón de maíz
5g de harina
1 vaso de vino blanco
1 chalote
1 cucharada de concentrado de tomate
Sal y pimienta

Para obtener una excelente salsa cazadora con Thermomix :

Â»

Pele la chalota y luego colóquela en el vaso de la Thermomix.

Â»

A continuación, programe su robot Thermomix durante 5 segundos a velocidad 5 para picarla.

Â»

Agregue la mantequilla y programe 3 minutos a 70°C a velocidad 2.

Â»

Añada los champiñones en rodajas finas y colóquelos en el cestillo de la Thermomix.

Â»

Ponga el vino blanco, el concentrado de tomate, el caldo de verduras, la harina, el almidón de maíz, el perejil, la sal y la pimienta en el vaso de la Thermomix.

Â»

Agregue el cestillo de cocción en el vaso.

Â»

Luego, cocine durante 15 minutos a velocidad de cocción lenta, en sentido inverso, a 100°C.

Â»

Finalmente, mezcle los champiñones con la salsa.

Disfrute de esta salsa cazadora con Thermomix con una buena carne, como en la receta de conejo a la cazadora. ¡Delicioso ! ;)