

## GUARNICIÓN

# Salsa cremosa de champiñones

Una salsa cremosa y versátil de champiñones que combina mantequilla, vino, caldo y parmesano para lograr un sabor profundo (umami). Es ideal para acompañar carnes, pasta, papas o verduras, elevando platos simples a un nivel más sofisticado.

20  
MINUTOS

4  
PORCIONES

Fácil  
DIFICULTAD

Europea Moderna  
ORIGEN

## INGREDIENTES

<input type="checkbox"/> mantequilla sin sal	2 cucharadas
<input type="checkbox"/> aceite de oliva	cucharada
<input type="checkbox"/> champiñones en láminas	300 g
<input type="checkbox"/> sal y pimienta	al gusto
<input type="checkbox"/> ajo picados	2 dientes
<input type="checkbox"/> vino blanco seco o rosado	65 ml
<input type="checkbox"/> caldo de pollo o vegetal	125 ml
<input type="checkbox"/> crema espesa (nata)	250 ml
<input type="checkbox"/> queso parmesano finamente rallado	30 g
<input type="checkbox"/> tomillo fresco	2 cucharaditas

## PREPARACIÓN

- 1 Calentar el aceite y derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio-alto.
- 2 Añadir los champiñones y cocinar hasta que estén dorados (4–5 minutos).
- 3 Agregar el ajo, sal y pimienta, y cocinar aproximadamente 1 minuto.
- 4 Incorporar el vino y raspar el fondo de la sartén; dejar evaporar casi por completo (1 minuto).
- 5 Añadir el caldo, la crema y el parmesano. Mezclar bien.
- 6 Bajar el fuego y dejar hervir suavemente durante 2–3 minutos hasta que espese.
- 7 Agregar el tomillo, ajustar sal y pimienta, y retirar del fuego.
- 8 Servir sobre carnes, pasta, papas o verduras.

para acompañar

se puede preparar antes

## Salsa cremosa de champiñones

<https://saborandes.com/recetas/salsa-cremosa-de-champinones>

Sabor Andes — cocina nutritiva boliviana



Escanea para ver en línea