

Salsa de foiegras i ceps



És un acompanyament de categoria. No és un saltejat stardar de bolets, ja ho veureu.

Aquesta recepta la vam aprendre a fer en un curset de la Mariona Quadrada i es nota que té el seu toc professional.

Per 8 persones

Temps: 1 hora.

Ingredients:

- -4 escalunyes
- -300 gr de xampinyons
- -300 gr de ceps frescos o 50 gr de secs
- -20 gr de farina
- -Oli, sal i pebre
- -100 cc de vi de Porto
- -150 gr de foie-gras
- -Mantega



Elaboració:

PAS 1: Es trinxen les escalunyes i se salten amb mantega i oli.

PAS 2: S'hi afegeixen els xampinyons i els ceps laminats i, després, s'hi posa la farina. Es rega amb el vi i un cop reduït s'hi afegeix el foie-gras i es remena perquè tot lligui.



Bon Profit!