

SALSAS Y CONDIMENTOS

Salsa de vino tinto

12 raciones · 150 kcal

Ingredientes

- **750 mililitros** de vino tinto
- **80 gramos** de vinagre de vino tinto
- **1** cebolla morada
- **150 gramos** de mantequilla fría
- **2 cucharadas** de salsa de ostras

POR RACIÓN

Proteínas	**0,4 g**
Grasas	**10 g**
Hidratos	**3,2 g**
Fibra	**0,2 g**

Elaboración

1. Cortar la cebolla en juliana y poner en un cazo. Añadir el vinagre, el vino y la salsa de ostras.
2. Llevar a ebullición y cocer a fuego medio hasta que reduzca a más de la mitad de volumen.
3. Triturar añadiendo la mantequilla fría.
4. Pasar por un colador para que quede fina.

RECOMENDACIONES

Combina con carnes, pescados y verduras.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier