



Recetas de Cocina

Salsa de Jerez con Aceitunas

Ingredientes: 4 personas.

2 cucharadas soperas de aceite de girasol.

1 cucharada sopera de harina.

1 cucharada sopera de salsa de tomate espesa.

1 cebolla mediana.

1 ½ vaso lleno de agua.

½ vaso de jerez.

1 cucharadita de concentrado de carne.

50 gr. de aceitunas sin hueso.

Sal.

Preparación:

En una sartén se ponen las dos cucharadas de aceite a calentar, cuando este caliente se le añade la cebolla pelada y picada, se la deja unos 7 minutos hasta que empieza a dorarse y se le añade entonces la harina, se remueve con una cuchara de madera durante dos o tres minutos y se le añade poco a poco el tomate, el vaso y medio de agua, el medio vaso de jerez, dejándolo cocer a fuego lento 5 minutos.

Mientras corta las aceitunas en laminas y añádeselas a la salsa junto con el concentrado de carne y deja otros 5 minutos mas comprueba la sal y ya esta lista para servir.

Esta salsa va bien para acompañar carnes.

Autor: