

Salsa a la pimienta verde



Ingredientes:

- Unos granos de pimienta verde
- Un cubito magi
- Un paquete de crema de leche de 200ml
- Whisky

Preparación:

Para la salsa a la pimienta verde añadimos una cucharada pequeña de granos de pimienta verde en un mortero y los chafamos junto con el cubito magi.

En una sartén añadimos la crema de leche y la calentamos.

Añadimos los granos de pimienta verde con el cubito magi a la sartén y le hechamos un chorrito de whisky según lo espeso que queramos la salsa.

Dejamos calentar la salsa a la pimienta verde hasta que se mezclen bien los aromas.