

Salsa al oporto



Ingredientes:

aceite
1 cebolla roja
1 pimiento rojo pequeño
pimienta negra
1 vaso de oporto
1 cucharada de harina
1/2 vaso de caldo de carne

Preparación:

Para la salsa al oporto poner aceite en una sartén y pochar a fuego lento la cebolla y el pimiento cortados.

Agregar luego la harina y dejar que se tueste solo un poco.

Añadir luego el oporto y el caldo y remover hasta que engorde.

Si la salsa al oporto se prefiere fina, pasar por el pasapuré.

Espolvorear un poco de pimienta.

La salsa al oporto acompaña a cualquier tipo de carne frita o a la plancha.