

Salsa a la pimienta con magimix

Salsa a la pimienta con magimix

2 min	2 min 5 min	2 min 5 min 7 min	2 min 5 min 7 min 2/10
2 min 5 min 7 min 2/10 6	2 min 5 min 7 min 2/10 6 2	2 min 5 min 7 min 2/10 6 2 14	

2 min 5 min 7 min 2/10 6 2 14

250G de agua
120G de crema espesa
40G de harina
30G de mantequilla
1 cubo de caldo de carne
1 cucharadita de granos de pimienta verde

**250G de agua
**

Para obtener una deliciosa receta de salsa de pimienta verde en thermomix :

Â»

Coloque todos los ingredientes en el bol de la thermomix y cierre su procesador de alimentos.

Â»

Agregue el vaso medidor en la tapa de la thermomix y configure su thermomix a 90°C, durante 5 minutos, a velocidad 4.

Si su salsa de pimienta verde en thermomix está demasiado líquida, agregue unos minutos de cocción adicionales hasta obtener la consistencia deseada, en incrementos de 1 a 2 minutos, por ejemplo

Disfrútela de inmediato. ¡Mmm! ;)

Esta receta de salsa de pimienta casera se acompaña bien con carne a la parrilla, magret de pato, filete de pato, bistec. Disfrute de esta salsa de pimienta rápida y fácil de hacer