



*¿A qué saben las nubes?*

## **SALSA DE VINO TINTO**

Ingredientes:

75 gr de mantequilla

1/2 cebolla grande

3 cucharadas de brandy

1 ramita de romero fresco

1 taza de vino tinto de buena calidad (el Malbec es un vino espeso y sedoso con alta graduación de alcohol)

1/2 litro de caldo casero de verduras (o un buen caldo de carne)

sal y pimienta negra

- 1.- En un cazo fundimos la mantequilla y echamos la cebolla picada. Salteamos durante unos minutos hasta que esté dorada.
- 2.- Añadimos el brandy, la rama de romero y la pimienta. Dejamos que el líquido se evapore.
- 3.- Añadimos el vino tinto y cuando comience a hervir, vertemos el caldo de verduras. Salamos ligeramente. Dejamos que hierva hasta que se haya reducido el líquido a la mitad.
- 4.- Colamos la salsa presionando un poquito sobre la cebolla para que suelte todo el líquido. Descartamos la cebolla y la ramita de romero. Si queda demasiado líquida, apartaremos unas cucharadas de salsa, mezclaremos con un poquitín de maicena, y volveremos a llevar a ebullición para que espese ligeramente.
- 5.- Servimos acompañando a la carne.