



Setas con salsa de almendras

Setas con salsa de almendras

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

1kg. de setas, 12 almendras blancas sin piel, pimienta molida, 1/2 cucharada de pimentón, 1 cucharada de harina, caldo de carne, aceite, manteca de cerdo y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se lavan las setas y se secan con un trapo.
- 2) Se machacan las setas en un mortero con un poco de sal.
- 3) En una sartén con manteca, se fríen las setas y se espolvorean con un poco de sal, harina y pimienta. Remover todo bien.
- 4) Se mezcla y se rocía con un poco de caldo de carne.
- 5) Se deja a fuego lento hasta que se espese la salsa.
- 6) Se agregan las almendras machacadas.
- 7) Remover durante 3 minutos más y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/setas-con-salsa-de-almendras-157.php>