

SALSA BEARNESA



Categoría: Salsas

Creada en 2016-10-11
Cualificada por Supercook CL
Sugerida por Kitchen Center
El tiempo total de preparación: 09:05 Minutos

Apta para máquina:
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

50 gramos	chalotas peladas y picadas
2 gramos	estragón seco (o una rama de estragón fresco)
2 cucharada	vinagre de vino blanco
50 mililitro	Vino blanco
200 gramos	mantequilla fría en trozos
4	yemas de huevo
1 cucharadita	sal
	pimienta negra a gusto

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).