



Velouté de ave



Ingredientes

- 240ml de caldo de pollo reducido
- 280ml de nata 35%MG
- 110g de yema de huevo
- 5g de boletus en polvo



Velouté de ave

- Sal y pimienta a gusto.

Preparación

Mezclar todo, llenar los tarros bien limpios e higienizados, tapar y cocer en Roner a 90°C durante 30-40 minutos según el tamaño del tarro.

Dejar atemperar fuera del baño y guardar en nevera.

Usar con guarnición encima, calentando en salamandra u horno suave, también podemos triturar y usar como salsa de un plato de pollo y setas.