

Tostas de setas al vino de Madeira

INGREDIENTES:

- 100 g de zanahoria en trozos
- 200 g de cebolla en cuartos
- 5 o 6 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)
- 30 g de mantequilla
- 20 g de harina
- 1 hoja de laurel
- 50 g de vino blanco seco
- 200 g de tomate frito
- 300 gr de setas frescas variadas (si son grandes troceadas) o 120 g de setas secas (previamente hidratadas y escurridas)
- 1 cucharadita de sal
- 80 g de vino de madeira
- 12 rebanadas de pan rústico tostado

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la zanahoria, la cebolla y el perejil. Triture **10 seg/vel 7**.
2. Con las espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Añada la mantequilla y sofría **5 min/Varoma/vel1**.
3. Incorpore la harina y mezcle **10 seg/vel5**.
4. Con la espátula, baje los ingredientes hasta el fondo del vaso. Añada la hoja de laurel y el vino blanco y programe **2 min/varoma/vel1** sin poner el cubilete para favorecer la evaporación del alcohol.
5. Añada el tomate frito, las setas y la sal y programe **15 min/100°C/giro inv/vel 1**.
6. Agregue el vino de Madeira y programe **2 min/varoma/giro inv/vel 1**, sin poner el cubilete para favorecer la evaporación del alcohol. Vierta en un bol y deje templar unos minutos.
7. Distribuya las setas sobre las rebanadas de pan y sirva.



thermomix