

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Fussilli con salsa de ceps

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 100 gr. de ceps deshidratados
- 350 ml. de nata de leche
- 1 Cebolla
- Sal
- Pimienta negra (al gusto del consumidor)

## Preparación

de los fusiilli:

1. Coloca agua en el bol y lleva a ebullición 100°, cuece los fusiilli según tiempo que indique el fabricante y reserva.

## Preparación

de la salsa de ceps:

2. En el bol calienta agua con sal al punto a 110° y cuece los ceps, déjalos 15 minutos, cuela y reserva el agua de los ceps.
3. En el bol sofríe la cebolla a 90° con la batidora flexible a velocidad programada 3.
4. Seguidamente incorpora los ceps y saltéalos con la cebolla sin subir la temperatura.
5. Cuando empiecen a dorarse sube la temperatura a 120° y añade el agua que tenían los ceps en el bote y deja reducir a la mitad.



## Fussilli con salsa de ceps

### Preparación

6. Finalmente añade la nata y déjalo 5 minutos más.
7. Rectifica de sal y pimienta.