SETAS A LA CREMA DE TRUFAS

Ingredientes:

1 kg de setas
15 g de trufa negra
200 g de mantequilla
200 g de cebolla
1 dL de jugo de ternera
1 copa de brandy
1/2 L de nata líquida
Sal y pimienta blanca

Elaboración:

Pondremos la mantequilla en una sartén al fuego. Una vez derretida echamos la cebolla finamente picada hasta que esté blanda, ponemos las setas limpias y lavadas, la sal y pimienta, salteándolas unos minutos. A continuación flambeamos con el brandy y mojamos con el jugo de ternera y la nata líquida, agregando por último las láminas de trufa. Hervimos el contenido durante 5 minutos hasta que espese, sirviendo en plato de presentación.