

### **„Acompañamiento“ con champignones**

#### **Para 4 porciones:**

- 400 grs. de champignones u hongos surtidos
- 1 cebolla grande picada
- 1 manojo de cebollín picado
- Aceite o manteca
- ½ vaso de vino blanco (100 ml aprox.) o caldo
- Sal y pimienta
- OPCIONAL PARA DECORAR: almendras fileteadas, tostadas al horno (con o sin piel)

#### **Preparación:**

- Rehogar la cebolla picada en el aceite. Cuando esté transparente, agregar los champignones y el caldo o vino. Reducir el fuego.
- Dejar cocinar hasta que los champignones estén tiernos (unos 10 minutos).
- Salpimentar a gusto.
- Servir sobre los ñoquis, decorando con el cebollín picado a las almendras tostadas.



### **„Acompañamiento“ mediterráneo**

#### **Para 4 porciones:**

- 1 cebolla grande picada
- 500 grs de tomates cherry, cortados a la mitad
- Aceite de oliva
- Laurel, sal, pimienta
- Piñones
- Queso feta desmoronado

#### **Preparación:**

- Rehogar la cebolla en el aceite junto con el laurel.
- Cuando la cebolla esté transparente, agregar los tomatitos cortados a la mitad, orégano, sal y pimienta. Retirar del calor para que los tomates no se ablanden mucho.
- Servir sobre los ñoquis con queso feta desmoronado y algunos piñones.
- También pueden agregarse unas aceitunas kalamatas.



### Un clásico: „la bechamel“

#### **Para 4 porciones:**

- 1 litro de leche caliente
- 150 grs de manteca
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto
- OPCIONAL: roquefort o gorgonzola o parmesano para gratinar

#### **Preparación:**

- En una cacerola, poner a derretir la manteca a fuego medio.
- Cuando esté derretida, agregar las cuatro cucharadas rasas de fécula de maíz. Bajar un poco más el calor y no dejar de batir con batidor de alambre para que no se formen grumos.
- Cuando la manteca vuelva a “soltar el hervor”, agregar de a poco la leche caliente, sin dejar de revolver.
- Dejar cocer unos 5 minutos más. Es importante que no quede la salsa con el sabor a la fécula o la sensación de harina en la boca.

