

SALSA PER A CARN O PEIX

Ceba

All

Julivert

Romaní

Pebre blanc

Vi blanc o cava

1 ó 1/2 pastilla Avecrem de carn o peix segons el cas

1/2 cullerada de farina aproximadament

Llet

Oli i sal

Fer un sofregit amb la ceba, l'all i el julivert. (Fer servir la mínima quantitat d'oli possible)

Afegir el romaní i el pebre blanc segons cada gust.

Quan estigui tot ben daurat, incorporar-hi la pastilla de concentrat de brou i el vi o cava i deixar que redueixi una mica.

Afegir la farina, remenant per a que no es formin grumolls.

Finalment tirar-hi la llet i barrejar be, corregir de sal i deixar que bulli uns minuts.