

Crema de champiñones



Ingredientes:

500 gramos de champiñones
1 cebolla
1 diente de ajo
1 litro de caldo de verduras
perejil
aceite de oliva
sal

Preparación:

Para elaborar la crema de champiñones primero lavamos y troceamos los champiñones en lonchas, pelamos la cebolla y la cortamos en juliana.

En una cazuela calentamos aceite y pochamos la cebolla. Cuando haya cogido color añadimos los champiñones y el diente de ajo. Sofreímos sin dejar de remover hasta que los champiñones estén blandos.

Cubrimos los champiñones, la cebolla y el ajo con el caldo de verduras y dejamos que hierva unos 15 minutos sin tapar.

Ahora trituramos la mezcla de champiñones con una batidora hasta que quede cremosa. Podemos añadir caldo o maizena para que nos quede una crema más o menos densa (al gusto).

Rectificamos de sal y servimos en cuencos individuales que podemos decorar con

Crema de champiñones

trocitos de champiñones salteados, picatostes y un poco de perejil picado.

Y ya tenemos nuestra crema de champiñones lista!