

Crema de hongos con leche de soja

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Champignones: 250 g

Leche de soja: 1/2 L

Pimienta:

Aceite de oliva virgen:

Ajo: 1 Diente

Cebolla Morada: 1/2 Unidad

Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

limpiamos bien los champiñones

- Ones y los cortamos.
- En una cazuela con aceite, doramos la *cebolla* con el *puerro* (reservando un trozo de unos 4 centímetros) y el *ajo* cortados.
- Luego, añadimos los champiñones y rehogamos bien
- Salpimentamos y cubrimos con leche de soja
- Cocinamos durante 15 minutos.
- Mientras tanto, cortamos en juliana el *puerro* que habíamos reservado y freímos en aceite caliente para que quede crujiente
- Reservamos sobre papel de cocina.
- Licuamos la **crema**.
- Servimos en cuencos con el *puerro* crujiente a modo de topping

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-hongos-con-leche-de-soja>