# Crema de Hongos y Centolla



## Ingredientes

**Puerro**: 1 Unidad
**Centolla**: 1 Unidad
**Perifollo o perejil**: c/n
**Sal y Pimienta**: c/n
**Aceite De Oliva**: c/n
**Crema de leche**: 100 Ml
**Hongos**: 500 grs
**Apio**: 1 Unidad
**Zanahoria**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Poner la olla al fuego con un poquito de aceite y dejar que se caliente mucho.
- *Dorar* el *puerro* picado con la *zanahoria* y el *apio*.
- Cuando tome *color* añadir los **hongos**, rehogar y cubrir con agua.
- Cerrar la olla y *hervir* durante 6-7 minutos.
- Abrir la **centolla** y guardar todo el líquido interior.
- Limpiar la *centolla* y reservar todo su interior limpio y seleccionado.
- Abrir la olla y triturar añadiendo los líquidos reservados.
- Volver al fuego y añadir la **crema** íquida.
- Dejar a fuego muy lento hasta el último momento.
- Servir muy caliente con perifollo o *perejil* picado, alguna *seta* entera y el carro de la *centolla*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/crema-de-hongos-y-centolla**