Crema de hongos



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Papa: 1 Unidad
Hongos variados: 400 grs.
Puerro picado: 2 Unidades
Sal: A gusto
Crema de leche: 1 Chorrito
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Caldo De Ave: medio L

Preparación de la Receta

- *Dorar* la *cebolla* con el *ajo* en una olla con aceite.
- Incorporar la *papa* cortada y la mezcla de **hongos** y rehogar bien.
- Salpimentar y cubrir con el caldo.
- Cerrar la olla y cocinar durante 5 minutos.
- Abrir la olla y triturar añadiendo un chorrito de **crema** de leche.
- Pasar por el colador y salpimentar.
- Servir la *crema* y acompañar con *puerro* picado, un chorrito de aceite de oliva y otro de *crema*.

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