Crema de Puerros con Tartar de Setas



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Ciboulette: 1 cda
Leche Evaporada: 200 cc
Ajo: 1 Unidad
Salsa de ostras: 1 cda
Tabasco: c/n
Aceite de Sésamo: c/n
Champiñones: 10 Unidades
Papas: 1 Unidad
Salsa de soja: 2 cdas
Caldo De Vegetales: 200 cc
Puerros: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- *Saltear* en una olla el *ajo*, los puerros en *brunoise*, la *cebolla* y la *papa* picados.
- Salpimentar bien y agregar el caldo.
- Cocinar 20 minutos y triturar.
- Agregar la leche evaporada y volver al fuego unos minutos.
- Mientras, picar en *brunoise* los champiñones y los condimentamos con *ciboulette*, salsa de soja, salsa de ostras, aceite de *sésamo* y una poco de tabasco.
- Presentar en un aro el tartar de champiñones y alrededor la **crema**.
- Agregar aceite de *sésamo* para dar sabor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-puerros-con-tartar-de-setas