

# 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>