Sopa de Hongos de Pino y Panceta Crocante

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Girgolas frescas: 1/2 Taza
Hongos de pino secos: 1 Taza
Panceta ahumada en fetas: 5 Unidades
Queso ahumado: 50 g
Crema: 500 cm3
Hongo shitake frescos: 1/2 Taza
Ajo: 1 Diente
Puerro: 2 Unidades
Vino Tinto: 500 cm3

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hidratamos los **hongos** secos en vino.
- En una *cacerola*, derretimos la *manteca*, salteamos los *hongos* shitake y las gírgolas con un diente de *ajo* picado
- Agregamos dos puerros picados, los *hongos* hidratados y parte del vino
- Dejamos reducir unos minutos y agregamos la *crema*.
- Condimentamos con sal y pimienta.
- En una sartén, doramos la **panceta** ahumada hasta que quede crocante.
- Llevamos la **sopa** a un bowl y terminamos con el queso ahumado y la *panceta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-hongos-de-pino-y-panceta-crocante