elGourmet

Sopa de hongos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebolla en juliana: 1 Unidad
Aceite de trufas: Cantidad necesaria
Girgolas: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1 Taza
Portobellos: 200 g
Leche: 1/2 L
Ajo picado: 2 Dientes
Caldo de verduras: 1/2 L
Hongos secos deshidratados: 50 g
Champignones: 200 g
Perejil fresco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Rehogamos *ajo* picado y *cebolla* en juliana con aceite de oliva hasta que estén dorados
- Luego, cortamos **hongos** secos hidratados, portobellos, girgolas y champiñones
- Añadimos a la sartén los *hongos* y desglasamos con vino blanco
- Cuando evapore el alcohol incorporamos leche, caldo y sal
- Dejamos cocinar.
- Procesamos todo agregando caldo si es necesario y terminamos con *perejil* crespo y aceite de trufas.
- Servimos.

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