# Sopa de Papa y Coliflor

Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

**Aceite De Oliva**: c/n A gusto
**Cebolla**: 1 unidad
**Diente de ajo**: 1 unidad
**Mantequilla**: c/n A gusto
**Perejil**: 1 Puñado
**Sal fina**: c/n A gusto
**Tomillo**: 1 Rama
**Nuez Moscada**: c/n A gusto
**Coliflor**: 1 unidad
**Leche**: c/n A gusto
**Papa pelada**: 2 unidad
**Portobellos**: 100 Gramos
**Ají molido**: c/n A gusto

## Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla *cebolla* picada, *ajo* en mitades, rama de *tomillo* y dejar cocinar hasta transparentar.
- Agregar **coliflor** en trozos pequeños, papas en cubos, sal, pimienta, leche hasta cubrir y cocinar por 30 minutos.
- Pisar las papas con tenedor para hacerla mas cremosa, agregar nuez moscada y dejar cocinar por 5 minutos a fuego suave
- Reservar
- *Saltear* una sartén con aceite de oliva,  manteca  hasta *dorar hongos* portobello fileteados, *perejil* picado, *ajo* en láminas, *ají* molido y sal.
- Servir la **sopa** en sopera y por encima añadir los *hongos* salteados.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-papa-y-coliflor**