

Sopa de papas y hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: ½ k

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Portobellos: 175 grs.

Echalottes: 2 Unidades

Puerros: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Caldo: 1500 cc

Girgolas: 175 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Shiitake: 175 g

Champignones de París: 175 g

Aderezo

Sal y Pimienta: A gusto

Raíz de jreim: 1 cda.

Crema de leche: 200 cc

Decoración

Hongos reservados:

Aceite De Oliva: 1 cdita.

Manteca: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Filetee los **hongos** y reserve una pequeña cantidad para la decoración.
- Pique finamente el *ajo* y las *échalotes*.
- Corte los puerros en rodajas finas.
- Corte las papas y corte en cubos pequeños
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee el *ajo*, las *échalotes* y los puerros.
- Condimente con sal y pimienta.
- Incorpore los *hongos*, mezcle y cocine durante 3 minutos.
- Agregue las papas y el vino, deje evaporar el alcohol.

- Cubra con el caldo y cocine durante 15 minutos.
- Procese y pase por un *tamiz*.

Aderezo

- Ralle la raíz de jreim y mezcle con la *crema* sal y pimienta.

Decoración

- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee los *hongos*.

Presentación

- Sirva la **sopa** en una sopera.
- Decore con los *hongos* salteados.
- Acompañe con el aderezo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-papas-y-hongos-3>