# 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**