Sopa de papas y hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos frescos variados: 300 g
Puerro: 1 Unidad
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Varios

Crema de leche: Cantidad necesaria
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele las papas y corte en cubos.
- En una olla con caldo de *pollo* cocine las papas.
- Corte los **hongos** en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* colorada en juliana.
- Corte el *puerro* en juliana.
- Pique el *perejil*.
- Deshoje el *tomillo*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva, rehogue la *cebolla* junto con el *puerro*
- Agregue *tomillo* y los hongos(reserve algunos para dorar), sal y pimienta.
- Incorpore el salteado al caldo con las papas y cocine por 5 minutos más
- En la misma sartén que salteo los *hongos*, coloque dos cucharadas de aceite de oliva y dore los *hongos* reservados.
- Procese la **sopa**.

Presentación

- En un plato hondo sirva la *sopa* caliente, agregue *crema* de leche, los *hongos* dorados y espolvoree con *perejil*.

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