Sopa de puerro y champiñones



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Sal:
Caldo de pollo o verduras: 650 Ml.
Pimienta:
Puerros: 2 Unidades
Manteca: 20 g
Champiñones: 6 Unidades
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Queso Crema: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- En primer lugar, picar los puerros en rodajas finas y cortar los champiñones
- Reservar un trozo de **puerro**.
- Seguidamente, rehogar en una cazuela con *manteca* y salpimentar
- Cuando tomen *color*, cubrir con el caldo, tapar y cocinar durante 12-15 minutos.
- Hacer tiras el trozo de *puerro* que habíamos reservado
- En una sartén con aceite, dorarlas.
- En los últimos dos minutos de cocción de la **sopa**, añadir el queso *crema* y la *cebolla* de verdeo picada
- Remover bien.
- Emplatar la *sopa* y la decorar con las tiras de *puerro* fritas.
- Servir.

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