Sopa del bosque a base de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Girgolas: 200 g
Cebolla: 150 g
Vino blanco seco: 100 cc
Manteca: 40 g
Crema de leche: 150 cc
Hongos Portobello: 100 grs.
Caldo De Ave: 150 cc
Echalottes: 50 g

Preparación de la Receta

- Retire la parte menos blanda de las gírgolas y la piel, luego córtelas al medio.
- Corte los **hongos** portobellos en cuartos.
- Pele y corte la *cebolla* y los echalottes en brunoisse.

Armado

- En una sartén caliente funda la *manteca*, luego incorpore los portobellos y cocínelos durante 2 minutos hasta que se caramelicen.
- En una *cacerola* caliente funda la *manteca*, luego incorpore el *echalotte* junto con la *cebolla*, sazone con sal y una vez transparente la *cebolla* incorpore los portobelos previamente caramelizados y las gírgolas, dore en forma pareja de todos sus lados durante 5 minutos a fuego medio
- Corrija con sal y mezcle.
- Una vez dorados los *hongos* desglace con vino blanco seco, deje reducir hasta la mitad y luego cubra con caldo de ave, cocine a fuego medio durante 10 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción incorpore la *crema* de leche y cocine durante 4 minutos mas, luego procese hasta obtener una *crema* completamente lisa
- Espolvoree con *perejil* picado, corrija nuevamente con sal y pimienta, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- Sirva la **sopa** *crema* en platos hondos y decore con *hongos* caramelizados y *perejil* picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-del-bosque-a-base-de-hongos