

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 brunoise.

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>