

CREMA DE CHAMPIÑONES.

RENDIMIENTO: 6 Raciones.

INGREDIENTES:

500 a 600 gramos de champiñones frescos (1 ½ libra)

1 Cebolla mediana cortada en cubitos.

3 dientes de ajo pelados y picados finamente.

40 gramos de mantequilla (¼ de taza)

1 Taza de caldo (carne o pollo).

½ Taza de nata (crema de leche). Se puede sustituir por bebidas vegetales o caldo.

Sal y pimienta al gusto.

Unas hojitas de perejil fresco.

PREPARACIÓN:

- Cortar el inicio del tallo de los champiñones.
- Lavarlos bajo el chorro de agua agregando una cucharada de harina de trigo para que arrastre toda la tierra (si la tiene).
- Cortar los champiñones en rebanadas o trozos pequeños.
- Cortar las cebollas en cubitos y picar los ajos finamente.
- En una sartén derretir la mantequilla, sofreír las cebollas, agregar el ajo sofreír hasta que todo esté suave.
- Agregar todos los champiñones y sofreír todo a fuego medio bajo hasta que reduzcan los champiñones, pero quede líquido en la sartén.
- Transferir toda la preparación a una olla, agregar una taza de caldo de pollo o carne, sazonar con sal y pimienta al gusto, tapar y dejar cocer a fuego bajo por 15 minutos.
- Colocar la preparación en la licuadora, agregando ½ taza de nata (crema de leche), licúa todo muy bien hasta que quede una crema espesa.
- Puedes agregar más caldo si te gusta más líquida.
- Servir caliente, se puede adornar con un poco de nata y hojitas de perejil.