

CREMA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

400 gr. de champiñones
2 papas medianas
2 Puerros medianos
1 envase de nata
½ taza de aceite de oliva
Sal y pimienta

Instrucciones:

Lavar y limpiar los champiñones, en una olla poner el aceite de oliva y los champiñones y los salamos ligeramente. Dejar a fuego muy suave. En otra cacerola ponemos el aceite a calentar y cuando esté caliente echamos los puerros y las patatas cortadas, dando vueltas con una cuchara de madera durante 5 minutos, agregar este sofrito a la olla de los champiñones y agregar agua, hasta que justo cubra, salamos y cocemos durante 25 minutos aprox. Apagar dejar enfriar un poco y procesar en la añadimos pimienta al gusto y rectificamos de sal y servimos caliente.