



Crema de hongos

INGREDIENTES

- 600g de Champiñones
- 2 Ajoporros (solo la parte blanca) en trozos
- 3 Dientes de Ajo picaditos
- 1 Cebolla en trozos
- 3 Cdas de Mantequilla
- Aceite de Oliva
- 3 Cdas de Harina
- 1 Taza de Crema de leche
- 4 Tazas de Caldo de Pollo
- 1 Ramita de tomillo fresco para adornar

PREPARACIÓN

En una olla grande a fuego medio con aceite oliva y mantequilla, sofríe el ajoporro, ajo, y la cebolla hasta que se cristalice.

Agrega champiñones y cocina por 7 minutos aproximadamente. Añade el caldo, la harina y la sal, cocina por 10 minutos más y deja reposar.

Licua hasta obtener una crema.

Pasa a una olla y agrega crema de leche, calienta por unos minutos sin que hierva.

Sirve y adorna con láminas de hongos y una ramita de tomillo fresco.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve