



Crema de champiñón

Ingredientes para cuatro:

2 cebollas

500 gr. de champiñón

1 pastilla de caldo

1 y 1/2 vaso de leche

1 y 1/2 vaso de agua

sal y pimienta negra

Cortar en láminas la cebolla y el champiñón.

Rehogar con un poco de aceite la cebolla.

Cuando empiece a tomar color, añadir el champiñón.

Rehogarlo hasta que tome color. Salpimentar y añadir los líquidos y el caldo.



Dejar cocer 20 minutos, desde que empieza a hervir, tapado.

Pasarlo con la minipimer.

Servir con croutons y queso parmesano rallado.