

Crema champiñones

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

1 litro/s Caldo de pollo

1 Chalotas - rehogada sin que coja color

250 gr Champiñones - limpios y secos

1 cucharada/s Harina repostería

25 gr Mantequilla - y 1 cucharada amasada (baurre manie)

50 gr Nata

Sal

1 cucharada/s Zumo de limón

ELABORACIÓN

Poner en la olla los champiñones, el zumo, unas cdas de agua y la sal. Cocer a fuego vivo tapados 5 m, añadir el caldo y cocer otro 5m. Pasar por la batidora y el chino, devolver a la olla e ir añadiendo la mantequilla amasada a pellizquitos, para que espese, mientras hierve con suavidad, sazonar y agregar la nata en el momento de servir. Acompañar con unas láminas de champiñón o cuadritos de pan frito Si lo de la beaurre manie te parece complicado, espésala con Maicena Express.