



Crema de champiñones

500 gramos de champiñones

1 cebolla dulce

Aceite de oliva

Sal

200 ml de nata

Caldo de verduras o de pollo

Pimienta negra

Tomillo o romero

1- Partimos la cebolla dulce y la rehogamos en una cazuela con aceite de oliva hasta que esté transparente.

2- Limpiamos y partimos los champiñones y los añadimos a la cazuela. Los cocinamos a fuego fuerte para que suelten el agua. Cuando estén pochados los salpimentamos y los cubrimos con caldo de verduras o caldo de pollo.

3- Añadimos una rama de tomillo o romero. Cocemos durante 20 minutos.

4- Pasado este tiempo, retiramos la rama de hierbas y trituramos añadiendo poco a poco nata líquida hasta conseguir la textura deseada.