

Sopa de champiñones 2



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sopa-de-champinones-2>

Preparación

Calentar el aceite de oliva en una cacerola. Agregar la manteca y freir el ajo a fuego medio. Añadir los champiñones, el tomillo, la hoja de laurel y la salsa Worcestershire. Cocine a fuego medio durante 5 minutos, o hasta que desaparezca la humedad de los hongos. Añadir el caldo de verduras. Revuelva de vez en cuando hasta que hierva el caldo, luego baje el fuego y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Añadir la harina diluida en agua y revuelva constantemente a fuego lento hasta que la mezcla espese. Sazone con sal y nuez moscada a gusto. Por último, añadir la leche y la crema espesa, y llevar a fuego lento. Baje el fuego. Servir caliente. Agregar pimienta recién molida. Adornar con perejil o tomillo fresco si los tiene a la mano.

Ingredientes

- 2 taza/s Champiñones
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 3 dientes de Ajo picados
- 1 cucharada/s Manteca
- 1 cucharada/s Tomillo fresco
- 2 Hojas de laurel
- 1 cucharadita/s Salsa Worcester
- 1 taza/s Caldo de verduras
- 1 cucharada/s Harina disuelta en 1 cucharada de agua
- 1 poco Sal
- 1/2 taza/s Crema de leche
- 1/2 taza/s Leche
- 1 cantidad mínima Nuez Moscada
- 1 poco Pimienta recién molida
- 1 poco Perejil fresco

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Costosa, Hongos, Ingrediente extra, Sopa

