

Sopa de champiñones



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Pon a dorar en una cacerola con aceite el puerro, dos dientes de ajo y la zanahoria, todo picadito. Cuando la verdura esté pochada agrega los champiñones cortaditos(reserva 6-8 champiñones), vierte el Jerez y agua hasta cubrir. Sazona y deja cocer 15-20 minutos. Una vez cocido tritura la verdura y reserva. Pica los champiñones reservados y saltea en una sartén con aceite. Corta el pan en daditos y fríe en una sartén con abundante aceite y retira a un plato con papel absorbente (otra opción es tostar en el horno y untar las rebanadas con ajo) Bate las yemas de huevo, añade perejil picado, vierte la nata líquida (sin dejar de batir). Agrega a la sopa, remueve bien y sirve la sopa acompañada con los panes fritos y los champiñones salteados.

▣ **Tip para la receta**

Escoge champiñones de color blanco, con el sombrero bien cerrado y muy unido al pie, pues si se separa con facilidad es síntoma de poca calidad y frescura. Su consistencia debe ser dura y mostrar una suave pelusilla en la superficie.

Ingredientes

- 300 grs Champiñones
- 1 Zanahoria
- 1 Puerro
- 3 dientes de Ajo
- 2 Yemas de huevo
- 3 rebanadas Pan
- 1 vaso Jerez
- 1 vaso Crema de leche
- Agua
- Aceite de girasol
- Sal
- 1 poco de Perejil picado

Categorías

Un día normal, Otoño, Invierno, Hongos, Comida para todos los días, Sopa

