MARÍA 👨🏻‍🍳



SOPAS Y CREMAS · VEGANO

Crema de boniato y champiñones

30min 4 raciones

Ingredientes

- Boniato
- Puerro
- Zanahoria
- Champiñones
- Leche de coco
- Agua
- Sal
- Pimienta
- Ajo en polvo
- Copos de pimentón
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Pelamos y trituramos el puerro y la zanahoria, que rehogaremos con aceite de oliva virgen extra en una cazuela
2. Mientras, pelamos y cortamos en trozos medianos el boniato
3. Incorporamos a la cazuela, removemos, salpimentamos y echamos la leche de coco y cubrimos con agua
4. Dejamos a fuego bajo y tapado durante 25 minutos
5. Trituramos con ayuda de la batidora hasta no dejar ningún trozo
6. En una sartén con aceite de oliva virgen extra doramos unas setas o champiñones con ajo en polvo y sal
7. Emplatamos la crema, pimienta, copos de pimentón y los champiñones

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy