MARÍA 👨🏻‍🍳



SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

Crema de setas y castañas

20min 4 raciones

Ingredientes

- Cebolla
- Ajo
- Setas shitake o champiñones
- Castañas
- Caldo
- Sal
- Pimienta
- Aove
- Perejil
- Nata

Elaboración

1. Ponemos a calentar el caldo, puede ser de pollo o verduras
2. En una cazuela con aove rehogamos ajo rallado y cebolla picada pequeña y salpimentado hasta que cambie de color, incorporamos las setas troceadas y las castañas cocidas y troceadas
3. Cubrimos de caldo y dejamos a fuego medio unos 15-20 minutos
4. Aprovechamos ese rato para picar el perejil y hacer unas setas enteras en la sartén
5. Pasado el tiempo la trituramos, se puede hacer con batidora de mano pero queda mucho mejor en la de vaso, es momento de ajustar de líquido si gusta más o menos espesa
6. Emplatamos la crema, ponemos unos puntos de nata para hacer un remolino, colocamos la seta en medio y un poco de perejil

RECOMENDACIONES

Se puede dejar preparada antes y solo calentar en el momento. Puedes usar las setas o champiñones que más te gusten.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy