

# CREMA DE CHAMPIÑONES



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

La crema debe quedar espesita.

## Descripción:

Es un plato ligero y fácil de hacer.

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de champiñones
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 cucharada y 1/2 de mantequilla o margarina
- 1 cucharada y 1/2 de harina
- 2 tazas de leche
- 1 cucharada de perejil picado
- sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Pica muy finamente los champiñones y cuécelos en el caldo de pollo durante 10 minutos. Funde la mantequilla o margarina. Intégrale la harina y removiendo siempre, agrégale poco a poco la leche. Deja hervir suavemente durante 3 o 4 minutos. Sazonala con sal y pimienta, agrégale el caldo con los champiñones, mézclalo bien y cuécela 5 minutos mas. Antes de servirlo mézclale perejil picado.