

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 600 g de setas variadas
- 750 ml de caldo de pollo
- 50 g de miga de pan
- 50 ml de vinagre de vino
- 200 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Comino
- Agua

**Preparación:**

## Paso 1

Empapamos la miga de pan con el vinagre en un bol, Mientras, salteamos un par de minutos las setas. Mezclamos ambas preparaciones, salpimentamos y metemos en la nevera 4 horas. Batimos junto con el caldo de pollo y vamos agregando, poco a poco el aceite, para que emulsione. Rectificamos de sal, pimienta y comino e introducimos a la nevera hasta que se coma.