

CREMA DE CHAMPIÑONES



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Inma Roman



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.