CREMA DE CHAMPIÑONES

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 facil 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 cuècelos en el caldo de pollo durante 10 minutos. Funde la mantequilla o margarina . Intégrale la harina y removiendo siempre , agrègale poco a poco la leche. Deja jervir suavemente durante 3 o 4 minutos. Sazònala con sal y pimienta, agrègale el caldo con los champiñones, mèzclalo bien y cuècela 5 minutos mas. Antes de servirlo mèzclale perejil picado .