

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

### Ingredientes para 4 personas :

- 125 g. de Setas Shiitake
- 1 Cebolla
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 200 ml. de Nata líquida
- 1 cucharada de Salsa de soja
- Sal y pimienta
- 100 ml. de Caldo de carne

### Preparación:

#### Paso 1

Sofreír la cebolla picada hasta que esté dorada en dos cucharadas de aceite de oliva. Añadir las setas troceadas y dejar cocinar. Añadir el caldo de carne, la salsa de soja, y finalmente la nata líquida. Dejar reducir unos minutos, salpimentar y triturar.