Crema de champiñones y mascarpone

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 700 g de champiñones
- 1 puerro
- 1 cucharadita de salvia seca
- Pimienta negra recién molida
- 130 g de cerveza rubia
- 150 g de caldo de verduras
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 130 g de queso mascarpone
- Sal
- 16 perlas de mozzarella
- Cebollino fresco

Preparación:

Paso 1

Pela el puerro y pícalo fino. Limpia los champiñones y trocéalos. Pon una cazuela amplia a calentar con el aceite de oliva virgen extra, incorpora el puerro y deja que tome un poco de color, hazlo a fuego medio. A continuación añade los champiñones, la salvia, la pimienta negra y la sal. Rehoga unos minutos, hasta que se hayan impregnado del aceite, las especias y el calor. Moja con la cerveza y deja reducir a fuego medio, ve moviendo de vez en cuando. Después añade el caldo y lleva a ebullición, reduce el fuego y cuece unos 5-10 minutos, los champiñones deben estar bien tiernos. Entonces retira del fuego tritura los champiñones hasta obtener una crema. Incorpora el mascarpone y vuelve a triturar. Pon de nuevo la cazuela en el fuego, lleva a ebullición y retira inmediatamente. Sirve la crema suave de champiñones acompañándola de unas perlas de mozzarella fresca, cebollino recién picado y un buen hilo de aceite de oliva virgen extra.