Gazpacho de setas

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



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.