



1/1

Crema de champiñones

4 personas



Tiempo:

1h

Preparación:
5 Mins



Tiempo de cocción:
55 Mins

Ingredientes:

- 1 cebolla, pelada y cortada en cuartos
- 3 dientes de ajo, pelado
- 600g de champiñones, cortados en cuartos
- 2 cucharaditas de tomillo seco
- 2 cucharaditas de perejil seco
- 400ml de agua caliente
- 1 pastilla de caldo de verduras
- Condimento al gusto
- 10 a 15 hojas de estragón fresco
- 3-4 cucharadas de nata doble (rica en grasa)

Método:

Fase 1: Preparación

1. Coloca la cuchilla. 
2. Añade la cebolla, el ajo y los champiñones al bol y pica durante 30 segundos utilizando el botón de triturar. 







Método:

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsar el botón sopa/salsa. 

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Añade las hierbas secas, el agua caliente, la pastilla de caldo y el condimento al bol. Pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar. Ajusta el tiempo a 10 minutos, la velocidad  3 y la temperatura  3.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, añade el estragón y mantén pulsado el botón de triturar  durante 2 minutos hasta que obtengas una sopa cremosa. Prueba de sal y pimienta y ajusta si es necesario.
3. Sirve en platos hondos y presenta con una ligera espiral de nata doble.