

Crema de Champiñones Crudos

2 tazas
1/2 barrita
2 cdas.
2 dientes

Champiñones
mantequilla
cebolla picada
ajo picado
caldo de pollo
whipping cream
epazote
consomé en polvo
sal y pimienta
galletas para sopa
mantequilla para freir

Los champiñones se muelen en crudo en el food processor o en la licuadora.

En la mantequilla se frien la cebolla y el ajo. Se agregan los champiñones y se les da una sancochada. Se les pone un poco de caldo y crema. Se acompaña con galletitas para sopa fritas en mantequilla.