

Crema de xampinyons



El que va ser més entretingut va ser tallar els xampinyons a mil bocins, pel demés la recepta és senzilla de fer. El color gris no és real, era més marronós. La llum em va fer una mala jugada amb la foto.

Per 4 persones:

Temps: 40 min.

Ingredients:

- – 500 gr. de xampinyons
- – 100 gr. d'allis tendres
- – 1 L de caldo de pollastre
- – 200 ml. de crema de llet líquida
- – 2 cullerades de maizena
- – Oli, sal i pebre
- – Julivert



Elaboració:

PAS 1: Rentar els xampinyons una mica i tallar-los ben petits. Reservem alguns per fer a làmines.

PAS 2: Pelar i tallar petits els alls tendres.

PAS 3: Sofregir una mica els xampinyons tallats a làmines i reservar.

PAS 4: Sofregir els xampinyons i els alls tendres tallats petits. Fem un sofregit fosc.

PAS 5: Mentres posem al foc el caldo menys una mica que la barrejarem amb la farina.

PAS 6: Quan els xampinyons siguin cuits, en reservem uns quants per posar a la crema.

PAS 7: Afegim al caldo calent la mescla que hem fet abans amb la farina i seguidament els xampinyons i alls tendres sofregits.

PAS 8: Passem per la batedora fins que quedi ben fi. Arreglem de sal i pebre.

PAS 9: La servim ben calenta amb els xampinyons que teniem filetejats, ja sofregits i una mica de julivert tallat ben petit.









Bon Profit!