



## CREMA DE CHAMPIÑONES

### Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla (25 gr)
- ¼ de cebolla, fileteada
- 2 tazas de champiñones, cortados en cuartos (500 gr)
- 1 taza de caldo de pollo (250 ml)
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo

### Procedimiento:

1. En una cacerola derrite la mantequilla, sofríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega los champiñones, el caldo de pollo y cocina hasta que estén suaves.
2. Licúa los champiñones con el caldo de pollo, la crema, la leche y el consomé de pollo hasta integrar por completo. Regresa al fuego, cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4