



## CREMA DE PORTOBELLO

### Ingredientes:

- 70g de mantequilla
- 1 cucharada de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1/2 cucharadita de estragón seco
- 700g de hongo portobello, fileteados
- 2 tazas de caldo de pollo (500 ml)
- 2 taza de crema para batir (500 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- Crotones de pan para acompañar

### Procedimiento:

1. Derrite la mantequilla y fríe la cebolla con el ajo, agrega el estragón y el portobello, deja cocinar por 3 minutos. Incorpora el caldo de pollo y deja que suelte el hervor.
2. Licúa con la crema y el consomé, cuela y regresa al fuego deja cocinar hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece con los crotones de pan.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4