

Crema de champiñones.



Ingredientes:

- 1 Kg. de champiñones, 2 cebollas, aceite de oliva, sal un tomate maduro, un diente de ajo, 1 ½ lt. de agua y panes fritos.

Elaboración:

- En una cazuela ponemos aceite de oliva y rehogamos el diente de ajo y las cebollas, todo muy finamente picado.
- Añadimos el tomate maduro, picado y ponemos también los champiñones, ya lavados y troceados. Sazonamos. Dejamos hacer unos 20 minutos.
- Ponemos el agua, o mitad agua y mitad leche (a gusto de cada cual) y dejamos hacer otros 20 minutos, a fuego muy suave.
- Pasado este tiempo pasamos por una batidora hasta obtener una crema fina.
- Decoramos con panes fritos.