

• CREMA DE CHAMPIÑONES CON CEBOLLA FRITA

INGREDIENTES 4 Raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- 400 gr de champiñones
- 200 ml de caldo de pollo
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 1 sobre de **Cebolla Frita Ingredíssimo**



ELABORACIÓN

- Limpiar y trocear los champiñones, la cebolla y el ajo
- En un cazo, calentar el aceite y rehogar el ajo, la cebolla y los champiñones
- Rehogar unos minutos y añadir el caldo.
- Tapar y cocer 5 minutos.
- Triturar, colar y poner a punto de sal
- Servir la crema en un plato hondo, poner el perejil picado en un extremo y la **cebolla frita Ingredíssimo**.

