



CREMA DE CHAMPIÑONES

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 500 gramos de champiñones frescos o de lata
- 2 cucharadas de margarina La Villita, sin sal
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 litro de leche
- 2 ramitas de perejil
- Sal y pimienta, al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas esta receta es muy práctica y llena de sabor, ¡cocínenla hoy mismo!

Cocemos los champiñones en agua sin sal y licuamos en 2 tazas del agua en que se cocieron. (Si utilizas champiñones de lata, escurre y licua en agua limpia). Derretimos la mantequilla en una cacerola a fuego medio. Agregamos la cebolla y sofreímos hasta que se vea transparente. Luego añadimos la fécula de maíz y cocinamos, moviendo constantemente, hasta que tome un tono ligeramente dorado.

Vertimos el licuado de champiñones, y seguimos moviendo. Añadimos la leche y el perejil; cocinamos, moviendo de vez en cuando, hasta que haya hervido suavemente durante 5 minutos.

Sazonamos con sal y pimienta en el último minuto de cocción y ¡listo! Si aún te quedaron champiñones completos añádelos al servir.

 LaVillitaMX  @LaVillita