

Crema de champiñones

Ingredientes:

para 6 personas:

- 250 gr. de champiñones limpios y troceados
- 50 gr. de margarina vegetal
- 4 cucharadas soperas de harina
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 1/2 l. de caldo vegetal
- Sal y pimienta al gusto



Preparación:

Salteamos los champiñones con la margarina caliente y añadimos el zumo de limón.

Después, tostamos la harina poniéndola en una sartén al fuego y removemos con una cuchara de madera hasta que tome color.

Cuando la harina esté lista ponemos poco a poco el caldo vegetal frío y lo dejamos cocer 10 minutos dando vueltas con varillas.

Luego, añadimos 2/3 de los champiñones salteados y trituramos todo con la batidora. Se incorporan el resto de los champiñones, salpimentamos y lo ponemos al fuego otros 5 minutos.

Servir muy caliente.