

Sopa cremosa de champiñones con magimix

10 min	10 min 22 min	10 min 22 min 32 min	10 min 22 min 32 min 2/10
10 min 22 min 32 min 2/10 11	10 min 22 min 32 min 2/10 11 5	10 min 22 min 32 min 2/10 11 5	14

10 min 22 min 32 min 2/10 11 5 14

500g de leche
250g de champiñones
250g de caldo de verduras
50g de crema espesa
20g de aceite
1 cebolla
1 cucharada de perejil
1 pizca de nuez moscada
1 clavo de olor
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta

Para preparar una receta infalible de crema de champiñones en Thermomix :

Â»

Pelar la cebolla, colocarla en el vaso de la Thermomix y ajustar 5 segundos a velocidad 5.

Â»

Lavar y cortar los champiñones en rodajas. Colocarlos en el vaso de la Thermomix. Añadir el aceite y programar 7 minutos a 70°C en sentido contrario a las agujas del reloj a velocidad 1.

Â»

Agregar el caldo de verduras, la leche, el clavo de olor, la nuez moscada, la sal, la pimienta y programar 15 minutos a velocidad 2 a 100°C.

Â»

Al finalizar, programar 30 segundos a velocidad 10 aumentando gradualmente.

Â»

A continuación, agregar la crema espesa y el perejil. Programar 10 segundos a velocidad 8.

Degustar de inmediato y disfrutar