



Crema de setas, parmesano y trufa

Vegano

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

1 Cebolla

250g de Setas variadas

250g de Champiñones portobello

300ml de Caldo de pollo o verduras

1 Cucharadita de Pasta de trufa

25g de Queso parmesano o de oveja curado

Sal y pimienta

Aceite de oliva virgen extra

Ingredientes 6-10 personas

1 Cebolla y media

375g de Setas variadas

375g de Champiñones portobello

450ml de Caldo de pollo o verduras

1 Cucharadita y media de Pasta de trufa

40g de Queso parmesano o de oveja curado (aprox.)

Sal y pimienta

Aceite de oliva virgen extra

Ingredientes 12-16 personas

2 Cebollas

500g de Setas variadas

500g de Champiñones portobello

600ml de Caldo de pollo o verduras

2 cucharaditas de Pasta de trufa

50g de Queso parmesano o de oveja curado

Sal y pimienta

Aceite de oliva virgen extra

Preparación

Limpiamos los champiñones y las setas con un papel de cocina húmedo, los troceamos y reservamos. Cortamos la cebolla en trozos. En una cazuela a fuego medio la doramos con un poco de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta hasta que tenga color. Añadimos los champiñones y setas y rehogamos durante 5 minutos. Luego cubrimos con caldo y dejamos que cueza 10 minutos. En una procesadora a máxima potencia trituramos los champiñones y las setas 2-3 minutos. Añadimos una cucharadita de pasta de trufa, mezclamos, probamos y rectificamos. Servimos con unas setas o champiñones salteados por encima y unas lascas de parmesano para decorar.