



CREMA DE SETAS

Ingredientes

- 300 gr de setas variadas
- 1 litro de caldo de pollo
- 4/6 chalotas
- 1 diente de ajo
- 2 cm de raíz de jengibre pelada
- Sal marina
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 200 ml de nata para cocinar
- Rúcula y anacardos, para servir

Preparación

1º. En primer lugar, prepararemos un sofrito. Para ello, pelamos las chalotas y el ajo. Chafamos el ajo con el cuchillo, y lo ponemos en una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra, para que le dé sabor. Cuando esté dorado, lo retiramos y desechamos. Ahora, picamos las chalotas finas, y las ponemos en el aceite. Bajamos el fuego, y dejamos que se pochen hasta que transparenten. Después rallamos la raíz de jengibre sobre la cebolla. Removemos bien y cuando la cebolla esté transparente, vertemos las setas. Añadimos la sal, y el comino, y removemos bien. Salteamos unos 5 minutos.

2º. Ahora, vertemos el caldo de pollo. Subimos el fuego, y dejamos que cueza, aproximadamente unos 20 minutos. Pasado el tiempo, vertemos también la nata, y removemos bien. Dejamos que haga chup-chup durante unos 10-15 minutos más. Seguidamente, lo pasamos al vaso de la batidora, y trituramos hasta conseguir un puré fino. Si queremos una textura más suave, lo colaremos con un chino.

3º. Para servir, decoramos con unas hojas de rúcula y unos anacardos crudos.

[FUENTE:WWW.DELICIOUSMARTHA.COM](http://WWW.DELICIOUSMARTHA.COM)