

Crema de Lyophyllum gambosum.



Ingredientes:

- 1 cebolla, 400 gr. de *Lyophyllum gambosum*, ½ puerro, 2 zanahorias, 2 patatas, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- En una cazuela con aceite de oliva freímos la cebolla finamente picada y cuando esté dorada añadimos las setas, previamente lavadas y troceadas.
- Ponemos el puerro, troceado, las zanahorias, también troceadas y las patatas, peladas y cortadas a trozos. Ponemos sal.
- Ponemos agua y dejamos hervir unos 25 minutos. Pasamos por una batidora dejando un punto más bien espeso. Ponemos, si gusta, nata líquida y adornamos a gusto, bien con trozos de setas ya cocinadas o con dados de pan frito.