

## *Crema de Pleurotus ostreatus.*



### **Ingredientes:**

- 300 gr. de *Pleurotus ostreatus*, 200 ml. de leche, ½ lt. de caldo de pollo (puede servir agua en la que hemos disuelto una pastilla de pollo), 1 cebolla, 1 zanahoria, 1 puerro, 1 diente de ajo, perejil, aceite de oliva, sal, pimienta y nuez moscada.

### **Elaboración:**

- En una sartén con aceite de oliva, rehogamos la cebolla muy picadita, la zanahoria cortada a trozos y el puerro, también cortado a trozos.
- Cuando se empiece a dorar añadimos las setas, previamente lavadas y partidas en trozos más bien pequeños. Rehogamos bien.
- Ponemos el perejil y el ajo picado. Dejamos hacer unos 10 minutos a fuego muy suave.
- Añadimos el caldo y la leche. Ponemos sal, pimienta y nuez moscada y dejamos hacer todo otros 10 minutos más.
- Pasado este tiempo lo pasamos por la batidora. Deberá quedar una crema más bien espesita.
- Para decorar podemos freír unos daditos de pan o unos *Pleurotus ostreatus* fritos y partidos en trozos muy diminutos.