



Crema de puerros y Marasmius oreades (secas).

Ingredientes:

- 4 puerros, 50 grs. de *Marasmius oreades* secas, 300 cc. de leche, 1 pastilla de caldo de verduras, agua, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Ponemos la leche y las setas secas en un cazo. Lo calentamos a fuego suave. Cuando empiece a hervir apagamos el fuego y lo dejamos reposar 20 minutos.
- Cortamos los puerros en rodajas finas y los rehogamos en una cazuela con aceite de oliva. Cuando empiecen a dorarse añadimos ½ lt. de agua caliente y una pastilla de caldo de verduras. Si se dispone de un auténtico caldo de verduras, mucho mejor. Cocemos todo 15 minutos. Luego agregar la leche con las setas y dejar hacer 10 minutos más. Rectificar de sal.
- Pasamos por la batidora hasta obtener una crema fina. Servimos con cuadraditos de pan frito.