

Sopa de Tricholoma terreum y verduras.



Ingredientes:

- 500 gr. de *Tricholoma terreum*, nata líquida, 1 zanahoria, 1 cebolla, ½ litro de agua, 1 puerro, 2 dientes de ajo, nuez moscada, perejil, aceite, sal y pimienta.

Elaboración:

- Partimos la cebolla muy picadita y la rehogamos en una cacerola, con aceite de oliva. Ponemos a continuación la zanahoria y el puerro, también muy picadito.
- Luego ponemos las setas, lavadas y cortadas en trozos pequeños. Ponemos el perejil, los 2 dientes de ajos muy picaditos y dejamos hacer unos 15 minutos a fuego suave.
- Ponemos ½ lt. de agua caliente y la nata. Removemos bien. Rectificamos de sal y ponemos pimienta y nuez moscada. Dejamos hacer a fuego muy suave otros 10 minutos más.