

Sopa de Champiñones estilo Marquesa

Porciones: 4



15 min

INGREDIENTES

1 charola de 225 g de Cremini Rebanado.
1/2 cebolla morada cortada en julianas.
1 diente de ajo picado finamente.
1/4 de taza de cilantro.
Aceite de oliva virgen extra.
2 L de agua.
2 cubos de consomé de pollo.

PROCEDIMIENTO

Sofríe el ajo y la cebolla en una olla con poco aceite, agrega los Cremini, 2 L de agua y los cubos de consomé.
Deja hervir de 5 a 10 min.
Al servir agrega el cilantro.

En cada momento, Échale Champiñones.



Video receta

www.montebianco.com.mx
@montebianco.mx