



• CONTIGO DESDE 1949 •



Sopa de
Champiñones en
chile ancho y pasilla

SOPA DE CHAMPIÑONES EN CHILE ANCHO Y PASILLA

Porciones: 4



30 min.

INGREDIENTES

1l charola de 225g de Cremini Rebanados.

1/4 de barra de mantequilla.

Aceite de oliva virgen extra.

4 dientes de ajo picados finamente.

7 cebollitas cambray cortadas en julianas.

1 chile ancho rebanado.

1 chile pasilla picado en trocitos.

1l de consomé de pollo previamente condimentado al gusto.

1 ramita de epazote picada.

PROCEDIMIENTO

En una olla previamente caliente derrite la mantequilla y agrega un chorrito de aceite de oliva. Agrega el ajo, las cebollitas, el chile ancho y pasilla. Mezcla muy bien a fuego medio.



Incorpora los Cremini y el litro de consomé. Agrega la ramita de epazote y deja hervir por 5 min aproximadamente hasta que los Cremini estén bien cocidos.

Disfruta de esta deliciosa sopa, solo con MONTEBLANCO



Video receta

www.montebianco.com.mx

  @montebianco.mx