



Porciones: 4  
Tiempo: 30 min.

## INGREDIENTES

- 5 tazas de agua hirviendo
- 50 g de mantequilla
- 1 rama de tomillo o de romero frescos
- 1 cebolla amarilla grande picada o 3-4 chalotes picados
- 1 cucharada de ajo picado
- 250 g de Creminis Monteblanco rebanados
- 250 g de Champiñones Monteblanco rebanados
- sal y pimienta negra recién molida
- 1/3 de taza de vino de Jerez o de madeira
- 1 taza de crema (opcional)
- hojas de perejil picadas, al gusto
- 50-85 g de hongos secos mixtos de su elección (opcional)

## Sopa de hongos



### INSTRUCCIONES

Sumerge los hongos secos en el agua hirviendo y deja que se hidraten hasta que estén suaves, entre 5 y 15 minutos. Retíralos del agua con una cuchara perforada y reserva el agua en que se hidrataron. Rebana los hongos o córtalos si son muy grandes. Reservalos.

Coloca sobre fuego medio una cacerola que tenga tapa y añade la mantequilla. Cuando se derrita, saltea la rama de tomillo o de romero, la cebolla o el chalote y el ajo, durante 5 minutos aproximadamente o hasta que la cebolla esté suave. Sube el fuego a medio-alto y añade los creminis y los champiñones, los hongos secos hidratados y sal y pimienta al gusto. Cocina la preparación, moviéndola ocasionalmente, hasta que los hongos hayan soltados sus jugos y se hayan dorado ligeramente, durante 20 minutos aproximadamente.

Incorpora a la preparación el vino de Jerez o el madeira y raspa todo el fondo de la olla. Añade el agua en el que se hidrataron los hongos secos y, cuando hierva, reduce la intensidad del fuego. Tapa la olla y deja que la preparación se cocine hasta que los sabores se hayan incorporado, durante 15 minutos aproximadamente.

Retira de la preparación la rama de tomillo o de romero. Reduce la intensidad del fuego una vez más y procesa todo con una licuadora de inmersión hasta que obtengas un puré no muy fino. Incorpora bien la crema si decidiste emplearlo y deja que la sopa hierva a fuego muy bajo durante algunos minutos. Rectifica la sal y la pimienta y sirve con el perejil.