

# Crema de setas

---

Con la crema de setas veremos un tipo de crema que incorpora el lácteo en su elaboración. Aprenderemos a trabajar las setas, que son vegetales ricos en agua, y cómo se pueden mezclar con nata y un fondo de ave. No solo alcanzaremos la cremosidad y una textura llena de brillo, si no que te enseñaremos cómo emplatar esta crema con una guarnición crujiente que sirva de contraste en el paladar.

## Preparación

---

Calentamos aceite de oliva en una olla a fuego muy bajo. Laminamos los ajos y sofreímos a fuego medio. Cortamos la cebolleta en juliana fina y añadimos a la olla, junto a una pizca de sal. Tapamos el sofrito mientras cortamos todas las variedades de setas. Reservamos una mínima cantidad de setas y el resto se añade a la olla. Salamos y dejamos 6 minutos a fuego lento. A la mezcla le agregamos la nata y el caldo de ave, dejándolo cocer entre 15 y 18 minutos. Trituramos con batidora eléctrica y obtenemos la crema. Para emplatar, le añadimos un salteado con las setas que habíamos reservado acompañadas de tocino.

## Ingredientes

---

Para 4 personas:

1l. de fondo de ave  
100 ml. de nata  
200 gr de Cebolleta  
2 dientes de ajo  
70 gr de tocino  
Aceite de oliva

400 gr. de diferentes setas:  
Setas de cardo  
Setas de chopo  
Champiñones de París  
Champiñones Portobello  
Boletus

## Utensilios

---

Olla  
Cuchillo

Batidora eléctrica  
Sartén  
Cuchara  
Espumadera  
Cazo

## Instructor destacado

---

Sergio Fernández

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**