

Crema de castañas y setas

(Esta crema es una buena sopa de invierno. La receta ha sido adaptada del Libro de la Seta de Antonio Carluccio. Con las cantidades indicadas, obtendrás 6 raciones.)

15 g Ceps (boletus edulis/aereus)
deshidratados

25 g de mantequilla

4 chalotas picadas

1 diente de ajo

1 cucharada sopera de tomillo fresco picado o
cortado en trozos muy finos

450g de Setas de Gorra Marrón (o Seta Castaña, o...
la que encuentres en la tienda)

70 ml de Jerez dulce o Madeira.

175 g de Puré de Castaña sin azucarar

450 ml de caldo de verduras

150 ml leche

4 cucharadas de crema de leche

Sal y pimienta

Cebollino fresco cortado para adornar el plato

- 1.** Lava los ceps (boletus edulis/aereus) a conciencia. Después, rehidrátalos durante un mínimo de 20 minutos en agua caliente. Escúrrelos y reserva el agua resultante de rehidratar las setas.
- 2.** Con la mantequilla, sofríe la cebolla, el ajo y la tomillo en una cazuela grande. Después, añade los ceps (boletus edulis/aereus) y las setas frescas cortadas en trozos muy finos.
- 3.** Pasados 5 minutos, añade el Jerez/Madeira y déjalo hervir a fuego lento durante 3 minutos.
- 4.** Después, añade las castañas, el caldo de verdura (puedes mezclarlo con el agua resultante de rehidratar las setas) y la leche y déjalo hervir a fuego lento durante 25 minutos.
- 5.** Déjalo enfriar un poco y después pásalo por el turmix hasta conseguir una crema homogénea.

Si quieres, puedes decorar los platos con cebollino cortado en tiras muy finas y una espiral de nata.