



Crema de champiñones al tocino y chipotle con hojaldre

Categoría: Sopa, Champiñones, Vegetales

Esta receta es la indicada para paladares exigentes



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 400 g de Crema de Champiñones Campbell's®
- 120 mls de Leche
- 120 mls de Agua
- 60 g de Tocino en cubos
- 8 cdas de Crema ácida
- 1 cda de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 160 g de Pasta de hojaldre
- 4 cdas de Harina
- 1 pieza de Huevo batido



Preparación

1. Calentar la crema de champiñones con la leche y el agua.
2. Mezclar el tocino con la crema y los chipotles.
3. Extender la pasta hojaldre con harina en la mesa y cortar en 4 cuadros de 15x15 cm.
4. Vaciar la crema de champiñón en recipientes hondos, aptos para horno. Agregar la mezcla del tocino dividida en los tazones.
5. Barnizar el hojaldre por las orillas con el huevo y cubrir cada tazón con un cuadro de hojaldre.
6. Barnizar la superficie del hojaldre con el huevo restante.
7. Hornear por 15 minutos a 180°C. Servir caliente