SOPA DE SETAS SALVAJE

Ingredientes:

1 L de caldo de pollo
2 cebollas
2 dientes de ajo
500 g de setas
250 g de crema *Fraiche*
Sal
Pimienta
Nuez moscada
1/2 taza de vino de Jerez

Elaboración:

Poner en una cacerola mantequilla, y cocinar las cebollas hasta que se doren. Añadimos los ajos y las setas y los condimentos, cinco minutos.

Añada el vino y el caldo y mantener a fuego moderado durante 30-40 minutos hasta que las setas estén muy tiernas.

Batir la sopa, colar en una cacerola a través del chino, agregar la crema *Fraiche*, espolvorear con cebollinos y servir.