

CREMA DE CHAMPIÑONES, espinacas y rúcula

🕒 25 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Duo espinacas y rúcula Florette
- 100g de champiñones
- Aceite de oliva virgen extra
- 250ml de leche de coco
- 500ml de caldo de verduras
- Anacardos
- Curry
- Pimienta negra
- Sal
- Picatostes Florette



1 En una olla con aceite de oliva virgen extra, **cocina** los champiñones laminados y el Dúo de espinacas y rúcula Florette.



2 Una vez se ablanden, **añade** la leche de coco y el caldo de verduras.



3 **Agrega** anacardos, una cucharadita de curry, pimienta negra y sal.



4 **Deja cocinar** unos minutos y **tritura** hasta obtener una crema homogénea y suave.



5 **Emplata** la crema en un bol y **decora** con picatostes Florette y hojas de espinaca y rúcula.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Dúo Espinaca y Rúcula Florette



Picatostes Florette

