POCHAS Y HONGOS

Ingredientes

Un hongo hermoso

350 gr de pochas peladas

1 l aprox de agua

Media cebolla

Medio tomate

Medio pimiento verde

Un diente de ajo

Sal

2 c.s de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Poner en una cazuela las pochas, con el agua, el pimiento, el ajo, la cebolla y unas gotas de aceite de oliva. Dejar hervir a fuego medio durante 45 minutos más o menos. Triturar la verdura y alguna pocha para espesar el caldo. Pero también se puede hacer dejándolo tal cual, con la verdura en trozo. Tú decides.

No queda más que limpiar el hongo, hacer laminas gruesas y dorarlas en la sartén con algo de aceite y sal.

Disponer las pochas en un plato sopero bien calientes, con las láminas de hongo por encima. Afila la cuchara y a por ellas.