

# CHUPITO DE MONTAÑA



Tiempo de preparación: 60 minutos

Número de personas: 8-10 personas



## INGREDIENTES

6 Portabello ( o champiñones)  
12 Rebozuelos  
1/2 Cebolla  
1/2 Patata mediana  
Caldo de pollo(hasta cubrir)  
100 g de parmesano  
150 g de marcarpone  
2 cucharas de leche  
Capsula de aceite aroma  
de trufa  
Pimienta  
Sal

## Preparación

- 01** Picamos 6 portobello, 12 Rebozuelos, 1/2 cebolla y 1/2 patata.
- 02** En un cazo echamos un chorro de aceite, incorporamos la cebolla y añadimos una pizca de sal.
- 03** Cuándo la cebolla empiece a transparentar, echamos dos tipos de setas y de nuevo otro poquito de sal y removemos.
- 04** En estar tierna, echamos la media patata troceada y mezclamos.
- 05** Cubrimos todo de caldo y dejamos cocinar 20 min. (Hasta que la papata este tierna)
- 06** Trituramos la mezcla y lo metemos en una manga pastelera.
- 07** En un bol ponemos 150 g de mascarpone, echamos 2 cucharadas de leche, y batimos con la barilla.
- 08** Salamos y añadimos 100 g de parmesano y mezclamos con la barilla.
- 09** Añadir un poco de pimienta negra molida y las bolas de aceite.
- 10** Si tienes vuelcas esta mezcla en una manga pastelera para servir.