



Paso 1



Paso 2



Paso 3

CREMA DE PATATA Y MAÍZ

Ingredientes para 4 personas:

- 225 g. de patatas peladas y cortadas en dados
- 2 chalotas picadas
- 300 g. de maíz de lata escurridos
- 2 cucharadas de harina
- 1 vaso de vino blanco
- 300 ml. de leche
- 120 g. de queso gruyere o cheddar rallado
- 8 hojas de albahaca picada
- 400 ml. de nata espesa
- 50 g. de mantequilla
- Unas hojitas de albahaca para adornar
- Picatostes al gusto
- Sal



PASO 1: En una cazuela funde la mantequilla y pocha las chalotas unos minutos. Incorpora las patatas y una pizca de sal y rehoga unos minutos más.

PASO 2: Añade la harina, remueve 1 minuto y agrega el vino y la leche. Llévelo a ebullición y cuece unos 15 min.

PASO 3: Échale el queso, la albahaca, la nata y el maíz y cuece hasta que la patata esté hecha. Sírvelo con unas hojitas de albahaca y unos picatostes.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzs.com/receta/crema-de-patata-y-maiz>