



Paso 1



Paso 2



Paso 3

CREMA FRÍA DE PUERROS

Ingredientes para 4 personas:

- 4 ó 5 patatas
- 3 ó 4 puerros, sólo la parte blanca
- 200 ml. de nata (*nata de soja opcional para intolerantes a la lactosa)
- Un poco de cebollino fresco
- 1 l. de caldo de verduras
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta



PASO 1: Lava y pica los puerros y la cebolleta y póchalo todo en aceite sin que llegue a dorarse, removiendo de vez en cuando. Pela las patatas y trocéalas a dados pequeños.

PASO 2: Añádelas a la olla, junto con el caldo de verdura, salpimenta y cuece todo durante 15 min.

PASO 3: Pásalo por la batidora hasta que quede muy fino. Incorpora después la nata o la soja* y deja templar para después meter en el frigorífico y servir bien frío. Adorna con cebollino picado.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/crema-fria-de-puerros>