Crema de puerros

Nombre de la receta

Crema de puerros

Tiempo

35 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Leche

Descripción

Puré de puerros con cebolla y patata

Ingredientes

- 4 puerros
- 2 patatas
- 200 mililitro de leche
- 1 cebolla mediana
- 50 mililitro de aceite de oliva virgen extra
- al gusto de sal
- 80 gramos de jamón serrano (opcional)

Pasos

1 Para realizar nuestra receta limpiaremos en primer lugar los puerros quitándoles los bigotes y casi toda la parte verde (que se puede aprovechar para un caldo de verduras). Lavamos bien los puerros y los troceamos.

2 A continuación pelamos la cebolla y la partimos también en cuadraditos. En el recipiente donde vayamos a realizar la comida ponemos el aceite y sofreímos la cebolla a fuego medio sin que llegue a tostarse del todo. Añadiendo un poco de sal para que se vaya pochando.

3 Ahora añadimos los puerros troceados y sofreímos todo junto durante unos 5 minutos.

4 Pasado este tiempo añadimos las patatas peladas, lavadas y troceadas. Removemos todo junto un par de minutos.

5 Ahora cubrimos de agua todos lo ingredientes, salamos al gusto y cocemos durante unos 20 minutos a fuego medio cuidando siempre que no se quede sin líquido.

6 Pasado este tiempo, retiramos del fuego y trituramos con la batidora. Añadimos la leche y volvemos a batir con la batidora. Ya tenemos preparada nuestra crema de puerros. Solo nos queda añadir en cada plato nuestro jamón troceado. O si preferimos lo salteamos antes en una pizca de aceite durante unos segundos para que quede crujiente. Al gusto de cada cuál.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares