

## Raciones para 4

150 g  
Cebolla picada  
100 g  
Puerro en rodajas  
100 g  
Kale  
150 g  
Patata en cubos  
1 l  
Caldo de verduras  
20 ml  
Nata  
30 ml  
Aove  
  
Sal  
  
Pimienta  
  
Piñones

- 1 En una olla agregar el aove y rehogar por unos minutos la cebolla, puerro, patata y kale sin el tallo (separar unas cuantas hojas para hacer chips). Añadir el caldo de verduras y dejar cocer cerca de 15 minutos o hasta que las verduras estén blanditas.
- 2 Mientras tanto, en una bandeja de horno con papel sulfurizado, repartir las hojas cortadas a mano en trozos medianos. Regar las hojas con un poco de aceite y sal. Mezclar con las manos para impregnar las hojas con el aceite. Llevar al horno 10 minutos a 170°C. Reservar.
- 3 Una vez cocidas las verduras, triturar el conjunto en un procesador de alimentos hasta conseguir una crema ligera y lisa.
- 4 Servir la crema de verdura acompañada de las chips de kale, un poquito de nata y piñones tostados. Disfruta!

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crema-de-verduras/>

