Crema de puerros, patata y nueces



Consejo del chef

Usa esta crema de base para obtener otras diferentes. Por ejemplo: cambia las nueces por castañas o substituye la mitad de las patatas por setas de temporada.

Raciones para 1

- ❏ 1 puerro gande
- ❏ 1?2 cebolla
- ❏ 500 g patata pelada
- ❏ 50 g nueces
- ❏ Caldo de verduras o agua hasta cubrir
- ❏ 1?4 cucharadita nuez moscada molida
- ❏ Sal y pimienta nega al gusto
- ❏ Aceite de oliva

1. Calienta el aceite en una olla mientras picas la cebolla y el puerro. Sofríe con una pizca de sal hasta que esté todo pochado. Añade la patata troceada y sofríe durante dos minutos más.

2. Añade el caldo de verduras, coloca una tapa en la olla y deja que hierva hasta que esté todo blandito. Retira del fuego, añade las nueces y la nuez moscada. Tritura con la ayuda de una batidora de brazo o bien vierte la crema en una batidora de jarra. Ajusta el punto de sal y pimienta.

3. Puedes tomar esta crema tanto fría como caliente y ajustar las cantidades de líquido para adaptar la consistencia de la misma a tus gustos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crema-de-puerros-patata-y-nueces/