



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 grande

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 negra 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/>

COOKING
LOVERS 