



CREMA CON PUERROS CARMELIZADOS

Ingredientes:

- 5 Puerros
- 1 Patata grande
- 2 Zanahorias
- Nata líquida
- Azucar

Preparación:

Se pelan, se limpian y se parten las verduras se rehogan en una cazuela con un poco aceite y se echa agua, una vez cocidas se mezclan con la batidora sin que quede el puré muy espeso y se le añade un poco de nata líquida al gusto. Hay que intentar que el puré quede ligero para poder beberlo en una copita, así que se puede corregir con más caldo que haya sobrado de cocer las verduras o con nata, según guste.

Toque: muy sencillito, partes un puerro en láminas finas y lo caramelizas en un cazo, una vez que está frío se machaca en un mortero para hacerlo polvo. Se echa sobre la crema justo en el momento de servirla.

iiiEstá buenísimo!!!