

# Crema de patata trufada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 patatas
- 2 puerros
- 1 zanahoria
- 1 ramita de apio
- 1 l de caldo de carne
- 70 ml de aceite de oliva
- 2 trufas
- Sal y pimienta

**Preparación:**

## Paso 1

Pelar las patatas y cortarlas en dados. Limpiar o pelar el apio, los puerros y la zanahoria. Poner a cocer todas

*las verduras en una cacerola con un fondo de caldo y una hojita de laurel, salpimentar y tapar. Cuando estén tiernas pasar todo el conjunto por el chino, mezclar con un chorrito de aceite y devolver a la olla. Rectificar de sazón, dar un hervor y reservar caliente. Cortar en láminas las trufas y mezclar con aceite. Presentar la crema en cuencos calientes con las láminas de trufa y su aceite por encima.*