Crema "Pomusalda"

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MarianSouto



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Para que nos quede una crema más suave, es recomendable pasarla por un colador, ayudándonos con una cuchara moviendo la crema en el colador

Descripción:
Se puede hacer en olla tradicional o expres.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 puerros
- 4 zanahorias
- 2 patatas medianas
- Un chorrito de aceite de oliva
- Una pastilla de avecrem
- Un poco de leche

Preparación:

Paso 1
Cortamos los puerros en rodajas y los rehogamos en el aceite. Cuando esten algo pochados añadimos las zanahorias y las patatas picadas y cubrimos de agua. Cocemos con la pastilla de avecrem. (Hasta que las verduras esten muy blanditas)

Paso 2
Pasamos todo por la batidora, lo más probable es que nos quede un puré muy "pastoso", añadiremos leche hasta conseguir la textura deseada.