

Creador: MarianSouto **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.