CREMA DE COL LOMBARDA

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

Creador: Concepcion Garc



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

El truco de esta receta:
Añadir unas lascas de queso en el último momento.

Descripción:

Una crema que sólo por su color os vestirá la mesa de fiesta....

Ingredientes para 4 personas :

- 1 col lombarda pequeña o 1/2 grande
- 2 puerros
- 1 cebolleta
- 1 vaso de leche
- aceite de oliva virgen extra
- sal

Preparación:

Paso 1

Cortamos la col en tiras reservando unas pocas, hacemos lo mismo con el puerro, cortamos fina la cebolleta.

Paso 2

Ponemos una cacerola con un poco de aceite y rehogamos varios minutos la verdura, cubrimos con agua y dejamos hacer unos 2o minutos a fuego moderado. Pasarlo todo por la batidora añadiéndole la leche y la sal.

Paso 3

En una sartén con aceite rehogar las tiras de col reservadas y poner en papel absorbente, hacer el mismo proceso con las tiras de puerro.

Paso 4

Servir la crema bien caliente adornándolas con las tiras de verduras.