

# CREMA DE COL LOMBARDA



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

**Creador:** Concepcion Garc **Recetizador:** karmela



**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 20 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.

