

# DÚO DE CREMAS BICOLOR CON CRUJIENTE DE PUERRO



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Inmaculada Ramo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Cremoso y ácido con un toque crujiente, perfecto!!!!

## Ingredientes para 6 personas :

- 11 paquete de verduras para el cocido ( normalmente traen zanahoria, nabo, apio y puerro)
- 10 TOMATES MADUROS
- 2 BRÓCOLIS
- 2 CEBOLLAS PEQUEÑAS
- 4 DIENTES DE AJO
- 200 ML de NATA LÍQUIDA
- ACEITE DE GIRASOL PARA FREÍR
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA
- HARINA
- AGUA

## Preparación:

### Paso 1

Lavar muy bien las verduritas. Precalentar el horno a 200° C.

### Paso 2

En una bandeja de horno, poner 2 dientes de ajo, 1 cebolla y 1/4 de puerro pelados y troceados, y a los tomates le quitamos el cuello. Salpimentamos y untamos de aceite de oliva con las manos. Y lo metemos en el horno. En otra bandeja, hacemos lo mismo con las verduritas, menos el brécol que le quitamos los tallos. Salpimentamos y untamos de aceite y lo metemos en el horno.

### Paso 3

Mientras están en el horno, cortamos el resto de puerro en juliana muy fina, los pasamos y agua y luego por harina, sacudimos el exceso de harina y los freímos en aceite caliente en pequeños montoncitos, poco a poco con cuidado de que no se peguen y poner en papel secante para eliminar el aceite. Espolvorear con sal y reservar.

#### **Paso 4**

*Hay que ir comprobando de vez en cuando las verduritas para k no se quemen, y cuando estén listas las sacamos. Ponemos las de la crema de tomate en una batidora y las de brécol en otra, les añadimos la nata, rectificamos de sal.*

#### **Paso 5**

*Con dos cacillos con vertedor o en su defecto 2 jarras, vamos añadiendo las 2 cremas por igual en el plato. Poner en el centro un montoncito de crujiente de puerro.*