

Crema de patata trufada



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 patatas
- 2 puerros
- 1 zanahoria
- 1 ramita de apio
- 1 l de caldo de carne
- 70 ml de aceite de oliva
- 2 trufas
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar las patatas y cortarlas en dados. Limpiar o pelar el apio, los puerros y la zanahoria. Poner a cocer todas

las verduras en una cacerola con un fondo de caldo y una hojita de laurel, salpimentar y tapar. Cuando estén tiernas pasar todo el conjunto por el chino, mezclar con un chorrito de aceite y devolver a la olla. Rectificar de sazón, dar un hervor y reservar caliente. Cortar en láminas las trufas y mezclar con aceite. Presentar la crema en cuencos calientes con las láminas de trufa y su aceite por encima.