

Crema fría de puerros y yogur



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 800 g de puerro (sólo la parte blanca, en rodajas)
- 150 g de patatas a trocitos y peladas
- 20 g de apio (y unas hojas para decorar)
- 400 g de leche
- 100 g de agua
- 2 yogures naturales
- Pimienta blanca
- 50 g de aceite de oliva
- Sal
- 16 langostinos cocidos

Preparación:

Paso 1

Pocha las verduras (menos las patatas) troceadas con el aceite en una cazuela amplia. Añade las patatas, la leche y el agua y deja cocinar a fuego medio 20 minutos, removiendo de vez en cuando. Deja que temple. Añade el yogur, un poco de sal y pimienta y tritura. Deja reposar en la nevera hasta el momento de servir. Acompaña con los langostinos.