

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Agregar leche si la queremos utilizar como salsa.

Descripción:

NOTA: El "de" que aparece en los ingredientes no significa nada. Es que como eran tantos los puse también en cantidades.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 puerro mediano de 1 Tomate
- ½ pimiento verde de 1 cebolla mediana
- ½ pimiento amarillo de ½ pimiento rojo
- 2 ajos laminados de 1 zanahoria grande 2 ajos laminados
- 200ml de nata para cocinar de 1 limón o lima
- especias al gusto de Aceite de oliva
- Sal de Pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1

Picar las verduras, poner una sartén con aceite de oliva caliente y saltearlas, añadir las especias. Una vez listas se ponen en un vaso de batidora y se añade la nata y el limón. Batir todo a velocidad media al principio y seguir a máxima velocidad. Rectificar de sal si es necesario y lista.