LENTEJAS CON CREMA DE PUERROS

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

Creador: LOLALOLITALOLA



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

Estamos cansados de comer siempre las mismas legumbres con el mismo aspecto, hay que cambiar!!

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Puerros
- 1 Cebolla
- 1 1 hoja de laurel
- 1 patata pequeña
- 1 Diente de ajo
- 2 tazas de lentejas
- 2-3 lonchas de Bacon ahumado
- 1,5 litros de Caldo de pollo o verdura
- sal
- 1 cucharadita de nuez moscada
- pimienta blanca
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Preparamos la crema de puerros de la siguiente forma: picamos finamente 1/2 cebolla y los puerros y pelamos y cortamos las patatas en dados. Pelamos y troceamos el diente de ajo. Reservaremos unas tiritas de puerro cortadas bien finitas para adornar el plato al final.

Paso 2

Ponemos en una olla un chorrito de aceite de oliva y pochamos el ajo junto a la cebolla y el puerro picados. Cuando lo tenemos casi listo añadimos las patatas troceadas y damos unas vueltas al conjunto.

Paso 3

Pasados unos minutos añadimos el caldo caliente y dejamos hervir todo junto hasta que las patatas estén cocidas, apagamos y dejamos templar un poco el conjunto. Cuando esté templado pasamos por la trituradora o pasapurés (reservamos).

Paso 4

En una olla aparte y mientras se hace el puré habremos puesto a cocer la otra media cebolla con el laurel y las lentejas hasta que estén en su punto (si las utilizamos cocidas de bote solo tendremos que lavarlas bien bajo el grifo).

Paso 5

Una vez cocidas las lentejas las escurrimos y lista la crema de puerros mezclamos todo y dejamos cocer durante unos minutos, apagamos el fuego.

Paso 6

En una sartén aparte con un chorrito de aceite (muy poco) freiremos los daditos de bacon y el puerro reservado al principio, adornando nuestro plato con este sofrito. Fácil verdad? pues más rico que fácil ya te digo yo...