crema de lechuga

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

Creador: hoycocinoyo.net



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

Descripción:

Crema de Lechuga

Ingredientes para 2 personas :

- 2 lechugas
- 400 gr de patatas
- 1 cebolla nueva
- 2-4 de champiñones
- 1 litro de caldo vegetal
- aceite oliva
- sal,pimienta,tomillo

Preparación:

Paso 1

1,- Quitar las hojas de las lechugas que sean mas verdes y guardarlas para una ensalada. Utilizar sólo las hojas de color verde claro. Quitar los tallos. Lavar, picar y reservar. 2,- Pelar las patatas y cortarlas en dados. Reservar. Pelar y picar la cebolla. Reservar. 3,- Calentar una cucharada de aceite en una cazuela u olla y rehogar la cebolla a fuego suave hasta que blanquee. Añadir un poco de sal. Agregar la patata, mover y añadir la lechuga cortada. Mezclar bien y añadir el caldo de verduras. Tapar y dejar cocer a fuego medio 25-30 minutos o hasta que la patata esté blanda. 4,- Triturar bien y pasar si fuera necesario, por el chino para eliminar hebras o pequeños trozos. Reservar tapado muy caliente. 5,- Lavar los champiñones y cortarlos en trozos pequeños. Calentar una cucharada de aceite en una sartén y saltearlos a fuego vivo durante un minuto, añadiendo un poco de sal y pimienta. Cuando tomen color, apartar del fuego y añadir un poco de tomillo. 6,- Servir la crema en plato hondo o en bol muy caliente y disponer encima los champiñones en el centro. Decorar con perejil.