DÚO DE CREMAS BICOLOR CON CRUJIENTE DE PUERROS

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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

MAGNÍFICO, DE VERDAD..... EL TOQUE DE ASAR LAS VERDURAS....., ES IMPRESCINDIBLE PARA POTENCIAR SU SABOR.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 PUERRO GRANDE
- 8 TOMATES MADUROS
- 2 CEBOLLAS MEDIANITAS
- 4 DIENTES DE AJO
- 2 BRÓCOLIS
- 300 ML. de NATA
- 600 ML. de CALDO DE VERDURAS
- HARINA
- AGUA
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

Lavar muy bien las verduritas. Precalentar el horno a 200º C. En una bandeja de horno, poner el ajo, la cebolla y 1/4 del puerro pelados y troceados, y a los tomates le quitamos el cuello. Salpimentamos y untamos de aceite de oliva con las manos. Y lo metemos en el horno. En otra bandeja, hacemos lo mismo con las verduritas 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1/4 de puerro, menos el brécol que le quitamos los tallos. Salpimentamos y untamos de aceite y lo metemos en el horno. Mientras están en el horno, cortamos el resto de puerro en juliana muy fina, los pasamos y agua y luego por harina, sacudimos el exceso de harina y los freímos en aceite caliente en pequeños montoncitos, poco a poco con cuidado de que no se peguen y poner en papel secante para eliminar el aceite. Espolvorear con sal y reservar. Hay que ir comprobando de vez en cuando las verduritas para que no se quemen, y cuando estén listas las sacamos. Ponemos las de la crema de tomate en una batidora y las de brécol

en otra, les añadimos la nata, rectificamos de sal. Con dos cacillos con vertedor o en su defecto 2 jarras, vamos añadiendo las 2 cremas por igual en el plato. Poner en el centro un montoncito de crujiente de puerro.