# PURÈ DE VERDURAS CON PICATOSTES

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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Mari Caballero

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

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 PATATAS
- 1 NABO
- 3 PUERROS
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADITAS de MANTEQUILLA
- 1 NUEZ MOZCADA
- 1 1/2 de VASO DE LECHE
- 1 PEREJIL PICADO
- 4 REBANADAS DE PAN
- 1 PIMIENTA , SAL

## Preparación:

### Paso 1

PELA EL NABO, Y LAS PATAS LAVALAS Y CORTALAS EN DADOS, LIMPIA LOS PUERROS LAVALOS Y CORTALA LA PARTE BLANCA EN RODAJAS

### Paso 2

CALIENTA UNA CUCHARADA DE MANTEQUILLA EN UNA CAZUELADE FONDO GRUESO Y AGREGA LAS HORTALIZAS SOFRIELAS UNOS INSTANTES Y AGREGA LA LECHE TIBIA, SAL, PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA, TAPA Y DEJA COCER A FUEGO LENTO DURANTE 20 MINUTOS HASTA QUE ESTEN TIERNAS

### Paso 3

PASA LA PREPARACION DE LA CAZUELA POR LA BATIDORA HASTAOBTENER UN PURE ESPESO, AÑADE LA MANTEQUILLA RESTANTE Y REMUEVE HASTA QUE SE FUNDA SIRVE EL PURE DECORADO CON EL

**PEREJIL UN HILO DE ACEITE Y LOS PICATOSTES**