

Crema de puerros de M. Cárdenas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 25 '
- 25 '
- 4
- 
- 

Modo express

1. Cortamos los puerros(desechando la parte verde) en trozos grandes, pelamos la patata y la cortamos en trozos grandes, y la cebolla.
2. Podemos sofreir el ajo picado para realzar más el sabor (opcional) cuando esté dorado cancelamos el programa sofreír. Introducimos el resto de ingredientes, excepto la leche y la nata.
3. Programamos el menú Vapor (20 minutos a 123 grados).
4. Cuando termine el programa agregamos la leche y la nata, removemos y dejamos 5 minutos hasta cancelar.
5. Con una batidora de brazo trituramos en un recipiente (fuera de la cubeta para no rallarla).
6. Se sirve con un poco de perejil por encima (puede ser natural o seco) y también se puede poner por encima una rebanada de pan tostado del que compramos en el super (opcional).
7. Una crema muy suave, rica y calentita para combatir el frío.
8. Que aproveche!