

Crema de berros con torrija salada

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El berro es un alimento que destaca por su contenido en vitamina C.

Modo express

1. Salpimiente las rodajas de pan y sumérgalas en la nata el tiempo suficiente para que se empapen sin deshacerse.
2. Programe el menú Dorar/Plancha 10 minutos a 180º, introduzca la mantequilla en la cubeta y, cuando se haya derretido, dore el pan. Corte las rebanadas por la mitad, formando 2 triángulos con cada una. Reserve.
3. Pele y pique las patatas y las cebollas. Disponga todos los ingredientes en la cubeta, salpimiente y vierta el agua.
4. Cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos a 135º.

5. Cuando acabe el programa, traslade el conjunto a otro recipiente y triture, añadiendo el aceite poco a poco para emulsionar el conjunto. Sirva la sopa en platos hondos individuales, con 2 torrijas triangulares en cada uno.