

Crema de puerros con un toque de hierbabuena

Ingredientes

Para 4 personas

- 4 puerros
- 2 patatas
- 1 cebolla
- aceite de oliva virgen
- 1 vaso de agua
- 1 vaso de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 ramita de hierbabuena
- sal y pimienta



Preparación (45 minutos aproximadamente)

Troceamos la cebolla y los puerros y pelamos y chascamos las patatas en trozos pequeños. Sofreímos con un poco de aceite y con una pizca de sal hasta pochar bien.

Mientras, si queremos un toque más fresco, podemos infundir la leche con la hierbabuena. Ponemos el vaso de leche en un cazo a hervir y cuando hierva lo apartamos del fuego y añadimos tres o cuatro hojas de hierbabuena y cubrimos, dejando reposar.

Una vez esté la patata dorada, apartamos la hierbabuena de la leche y la echamos junto con el vaso de agua en el sofrito (mas o menos, dependiendo del espesor que busquéis) y añadimos la cucharada de mantequilla. Cubrimos y dejamos hervir 20 minutos a fuego lento.

Salpimentamos al gusto y trituramos.

Servimos en un plato hondo y decoramos con unas gotitas de aceite y la hierbabuena picada y listo para comer.

¡A disfrutar de una comida sana y rica!
¡Cocina sano, cocina en familia con Chef Pepo!

Tenemos muchas más recetas para vosotros
Descúbrelas en www.chefpepo.com