



CREMA DE PUERRO Y PERAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 cebolla
- 2 puerros
- 3 patatas
- 2 peras
- 600 ml caldo verduras
- Aove
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos la cebolla. Lavamos y troceamos los puerros. En una cazuela con aove, añadimos ambos y cocinamos hasta que se doren. Mientras, pelamos y troceamos las patatas y las peras. Las incorporamos a la cazuela y añadimos el caldo de verduras, y cocemos tapado unos 20 minutos o hasta que las patatas estén hechas.

Batimos hasta obtener una crema fina. Si es necesario se puede añadir más agua o caldo. Servimos con semillas.

Es muy importante usar peras sabrosas.