

CREMA DE VERDURAS

Ingredientes:

54 patatas medianas
54 zanahorias medianas
1kg judías verdes
27 puerros
27 calabacines pequeños
1 manojo de perejil
1 manojo de apio
10 cucharadas de aceite
1 cabeza de ajos
1 cucharada de pimentón
1 poco de sal
1 pastilla de caldo



Elaboración:

1º Paso.

Se lavan las verduras, se pelan y se trocean. Se echan en una cazuela, se cubren de agua y se ponen al fuego a cocer, añadiendo la sal necesaria.

2º Paso.

Se deja cocer hasta que las verduras estén tiernas, aproximadamente 30 minutos. Se retira del fuego y se pasa por la batidora hasta obtener una crema. Se prueba y se rectifica de sal.

3º Paso.

Se pone una sartén al fuego con un poco de aceite, se pican ocho dientes de ajo y se doran. Se retiran los ajos y se añade una cucharada de pimentón, se revuelve y se vierte sobre la crema.