

## 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.