

Crema de berro



Ingredientes:

2 manojos de berros
1 cebolla grande
1 naranja navelina
1200 litros de caldo de verduras
1 vaso de nata líquida
2 cucharaditas de harina de maíz
sal y pimienta negra molida.

Preparación:

Generalmente los berros ya suelen venir bastante limpios, si es así, únicamente les quitaremos los tallos más gordos y las hojas que estén feas.

En una cazuela ponemos a sofreír la cebolla picada, durante cinco minutos, hasta que vaya quedando blanca, removiéndola de vez en cuando.

Cuando empiece a coger color, añadimos los berros, tapamos y dejamos cocer durante cinco minutos, tiempo en el que estos deben ablandarse.

Mientras tanto rallamos y exprimimos la naranja y lo añadimos todo a la cazuela, junto con el caldo de verduras, que podemos hacer cocinando unas cuantas verduras como puerro, cebolla, zanahoria, apio, judías verdes...

En un litro de agua, o bien podemos utilizar un cubito disuelto en 4 tazas de agua volvemos a tapar y dejamos que siga hirviendo, a fuego moderado, durante otros 15

Crema de berro

minutos.

Retiramos del fuego y lo pasamos por la batidora, triturando bien la crema si se quiere que quede mas fina, la pasamos a continuacion por el colador chino.

A continuación disolvemos las dos cucharaditas de harina de maiz en la nata liquida, añadimos a la cazuela y mezclamos bién con la crema de berros.

Dejamos que de un hervor y servimos caliente, acompañado si queremos de unos costrones de pan frito.