

Crema de berros



Ingredientes:

- 2 manojos de berros (unos 200 g)
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 cebollas picadas
- 225 g de patatas peladas en trozos irregulares
- 1,2 litros de caldo de verduras o de agua
- sal y pimienta
- nuez moscada
- 125 ml de nata fresca espesa, yogur o nata agria

Preparación:

Retire las hojas de los berros y resérvelas. Pique los tallos.

Funda la mantequilla en una cazuela grande a fuego medio, eche la cebolla y rehóguela 4 o 5 minutos, hasta que esté tierna, pero no dorada.

Incorpore las patatas y mézclelas bien con la cebolla. Añada los tallos de berro y el caldo, llévelo a ebullición, baje el fuego y cuézalo a fuego lento de 15 a 20 minutos o hasta que las hortalizas estén blandas.
Incorpore las hojas de berro y caliéntelas.

Retire la cazuela del fuego y con la batidora o en el robot de cocina trítúrelo todo hasta que adquiera una consistencia fina.

Ponga la cazuela de nuevo en el fuego y caliente la crema. Sazónela con sal, pimienta y

Crema de berros

nuez moscada.

Sirva la crema de berros en boles precalentados adornada con nata.