

Crema de patatas y puerros



Ingredientes:

- 4 patatas, 4 puerros grandes
- 60 g de mantequilla
- unas hojitas de tomillo
- 50 g de avellanas tostadas,
- 1 diente de ajo, sal, pimienta

Preparación:

Se preparan los puerros quitándoles las hojas verdes, lavándolos y cortándolos a trocitos pequeños.

Se pelan las patatas, se lavan y también se cortan a trozos.

En una olla se pone a derretir la mitad de la mantequilla y una vez fundida se le añaden los puerros y se sofríen un poco, pero sin lleguen a tomar color.

Se añaden luego las patatas, 1 1/2 l de agua, el diente de ajo, una pizca de tomillo y sal.

Se deja hervir todo junto unos 30 minutos.

A continuación se pasa por el pasapurés, o mejor, se tritura con la batidora eléctrica.

Se calienta de nuevo y al echar la crema en la sopera se le añade el resto de la mantequilla y las avellanas trituradas.

Crema de patatas y puerros

Si la crema de patatas y puerros queda demasiado espesa, se puede aclarar con un poco de leche.