

Crema de verduras



Ingredientes:

- 10 cucharadas de aceite
- 75 gramos de apio
- de caldo de verduras
- 150 gramos de cebolla
- 1/4 l de leche
- 75 gramos de mantequilla
- 500 gramos de patatas
- 100 gramos de puerros
- una pizca de sal

Preparación:

Lavar y pelar las verduras. Se ponen a cocer casi cubiertas de agua hasta que estén blandas, entonces se pasan por la batidora.

La leche, ya hervida, se le añade también.

En un recipiente engrasado de mantequilla, se deja calentar un poco.

Se sirve con taquitos de pan frito.

Servir la crema de verduras caliente.