Puerros a la crema

Ingredientes:

- vaso y medio de agua
- 6 puerros
- piel de limón
- laurel
- mantequilla
- nuez moscada
- harina
- pan rallado
- pimienta
- 80 ml nata liquida

Preparación:

Para los puerros a la crema precalentar el horno a 200c partir los puerros en cuatro trozos y atarlos con un cordel, formando paquetitos. Cocerlos durante 20 minutos con un poco de piel de limón y una hoja de laurel. Guardar el líquido.

Sofreír durante un minuto dos cucharadas de harina con mantequilla en una sartén, agregar el caldo de los puerros y remover hasta que hierva y espese como una crema.

Retirar del fuego y añadir pimienta, nuez moscada y la nata.

Colocar los puerros en una fuente para horno y regar con la salsa.

En una sartén saltear vaso y medio de pan rallado y espolvorear con él los puerros.

Hornear durante un cuarto de hora y retirar los cordeles antes de servir los puerros a la crema.