

CREMA DE CHIRIVÍA



HOSTAL
RESTAURANTE
CASA DOMINGO

Avd. Valencia, 1
978 78 20 30

ADEMUZ



4 PERSONAS



TIEMPO: 40 Min.



- 400 gramos de chirivías limpias y peladas.
- 1 cebolla grande troceada.
- 200 gramos de puerro limpio y troceado.
- 1 patata grande.
- 50 gramos de mantequilla.
- 10 gramos de aceite de oliva.
- Sal.
- Agua en cantidad suficiente.
- Pan cortado a dados (hornea a 180 ° para tostar)
- Nata (opcional).



PREPARACIÓN:

- 1 Poner en una cazuela la cebolla y el puerro, junto con la mantequilla y un chorrito de aceite. Sazonar y freír sin quemar.
Incorporar la patata y la chirivía. Sazonamos y sofreímos un poco, sin llegar a dorar. Cubrimos con agua y cocemos a fuego medio-bajo, entre 20 o 30 minutos, hasta que quede bien cocido.
- 2 Quitar 2/3 del agua que nos queda de la cocción.
Trituramos las verduras y hortalizas con la batidora. Añadimos agua, si fuese necesario, hasta conseguir la textura deseada.
- 3 Pasamos el puré por un colador y ponemos al fuego. Llevamos a ebullición y retiramos del fuego inmediatamente. Rectificar el punto de sal si fuera necesario.
- 4 Se puede incorporar un poco de nata para darle más suavidad a la crema.
Para decorar, picar un poco de perejil con aceite para hacer un cordón verde.
- 5 Servir con los dados de pan tostado y el cordón verde.