



Crema de puerro con curry

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Ingredientes para 3 personas:

200 gr. de patata
150 gr. de puerro
1 vaso y 1/2 de agua
1 vaso de leche
2 cucharitas de curry
sal y pimienta
30 gr. de mantequilla
2 cucharadas de aceite

Pelar y cortar la patata y el puerro.

Poner a fuego medio la mantequilla y el aceite.

Cuando se deshaga la mantequilla añadir los puerros y la patata. Salpimentar.

Rehogarlo al menos 5 minutos y añadir el curry.

Darle unas vueltas para que se tueste un poco. Añadir el líquido.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

Cocer 20 minutos tapado.

Pasarlo con la minipimer o turmix. Servir frio a caliente.

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```