



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Crema Parmentier

Ingredientes para 4 personas:

3 puerros
2 patatas medianas
1 pera
50 gr. de mantequilla
2 cucharadas de aceite de oliva
1 l. de agua
2 pastillas de caldo
150 ml. de nata
sal y pimienta

Para acompañar:

queso azul
avellanas tostadas
cebollino

Pon a fuego medio mantequilla y aceite.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Añade el puerro, sal y pimienta. Rehoga sin que tome color.



Añade la patata y rehoga. Incorpora la pera y sigue rehogando.



Añade las pastillas de caldo y el agua. Cuece 25 minutos tapado a fuego suave y tritura añadiendo la nata.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Puedes servirla con unos trocitos de queso azul y unas avellanas tostadas partidas.



Adorna con un poco de cebollino picado.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

