

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:22
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/crema-de-verduras.html>

Crema de verduras

INGREDIENTES

1 patata
1 tomate
1 zanahoria
1 puerro
1 cebolla
Una ramita de apio
Setas
2 litros de caldo de pollo
Sal
Aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Dispondremos de todas las hortalizas y setas limpias y cortadas a láminas.

Rehogaremos todo en una cazuela con aceite hasta que todos los ingredientes tomen un tonalidad dorada. Cuando esté todo rehogado mojamos con el caldo o en su defecto por agua y dejaremos cocer hasta que reduzca la mitad.

Trituraremos con un turmix o similar y pasaremos por el chino para eliminar impurezas. Rectificamos de sal y pimienta.