

**Libreta:** Sopas y Cremas  
**Creado:** 26/03/2018 21:26  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/pur%c3%a9-de-verduras.html>

---

## Puré de verduras

### INGREDIENTES

1 puerro  
250 gr. de calabaza  
3 patatas medianas  
3 zanahorias  
2 cebolletas  
200 gr. de guisantes o alubias verdes  
2 cucharadas de aceite de oliva virgen  
Agua  
Sal

### PREPARACIÓN

En una cazuela de acero inoxidable pon a cocer las verduras previamente peladas, lavadas y troceadas.

Tras media hora de cocción a fuego lento retira parte del agua de la cocción y tritura con una batidora fuera del fuego.

A continuación añade el aceite de oliva virgen poco a poco y monta para que quede una crema bien ligada y compacta.

Finalmente prueba de sal, sazonando si fuera necesario y servir templado