



Recetas de Cocina

Puré de Verduras

Ingredientes: 4 personas.

2 puerros.

2 zanahorias.

2 patatas medianas.

1 ½ litros de Caldo.

40 gr. de mantequilla.

Sal.

Preparación:

Lava bien las verduras y córtalas en trozos pequeños.

Pon la mantequilla a calentar en una olla sin que tome color. Rehoga en ella todas las verduras juntas durante unos 5 minutos a fuego muy lento (sin dejar de remover, para que no se peguen). agrégle el caldo.

Deja que cueza durante unos 20 minutos, retíralo del fuego y pásalo por el pasapurés (puedes utilizar también la batidora, si te es mas cómodo) y comprueba que este al gusto de sal.

Si queda demasiado espeso le puedes añadir un poco más de caldo removiendo a continuación.

Autor: