



CREMA BRETONA



INGREDIENTES:

- 100 g de puerro(sólo la parte blanca) cortado en rodajas
- 60 g de Mantequilla
- 400 g de Judías blancas cocidas (pueden ser en conserva)
- 600 g de caldo de ave
- Sal
- Pimienta blanca molida
- 100 g de leche
- 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra (para decorar)

PREPARACIÓN:

Ponga el puerro en el vaso y trocee 5 seg/vel 4.

Incorpore la mantequilla y rehogue 8 min/Varoma (tm31) 120° Tm5 /vel 2.

Añada las judías (reserve una docena para decorar), el caldo, la sal y la pimienta y programe 10min/Varoma/vel 1.

Incorpore la leche por el bocal y programe 2min/90°/vel 1.

Espere unos minutos a que baje la temperatura y triture 30 seg/vel progresiva 5-10.

Sirva en tazas o platos de consomé y decore con las alubias reservadas y unas gotas de aceite de oliva.

COMENTARIOS/TRUCOS:

Sirva la crema acompañada de pan tostado.

Puede añadir un poco de aceite de oliva en la trituración y quedará una crema aterciopelada.