

## CREMA DE PUERROS CON PERA



### **INGREDIENTES:**

- **2 patatas**
- **2 puerros cortados en trozos**
- **40 gr aceite de oliva**
- **4 peras ( 2 para guarnición)**
- **500 gr caldo verduras**
- **Nuez moscada**
- **Sal**
- **Pimienta negra**
- **6 nueces (para guarnición)**
- **Pan frito**

### **PREPARACIÓN:**

- Poner el puerro y el aceite, trocear **4 seg / Vel 4**. Sofreir **7 min / 120 / Vel 1**
- Añadir las patatas troceadas, el caldo y la sal . Programar **15 min / 100 / Vel 1**
- Añadir las 2 peras a trozos, la nuez moscada y la pimienta, programar **5 min / 100 / Vel 1**
- Triturar **1min / Vel 5-10 progresivamente**

**COMENTARIOS/TRUCOS:**

- **Cortar las otras 2 peras a trozos e rehogarlas en una sartén.**
- **Servir con las peras salteadas , los trozos de pan frito y nueces**