



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**. Sofreír **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