



Crema de puerros y pera

INGREDIENTES:

- 200 g de puerro (sólo la parte blanca en rodajas)
- 80-100 g de cebolla
- 40 g de margarina vegetal
- 150 g de patata pelada y cortada en trozos
- 600 g de caldo vegetal
- 3-4 peras (sin piel ni semillas cortadas en trozos)
- 1-2 pellizcos de sal
- 100 g de leche vegetal
- 1- 2 pellizcos de pimienta
- kikos para decorar

PREPARACIÓN:

1. Ponga el puerro y la cebolla en el vaso y trocee **3 seg/vel 5**
2. Con la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso, añada la margarina y rehogue **7 min/100°C/vel 1**
3. Añada la patata y rehogue **3 min/100°C/vel 1**
4. Incorpore el caldo y programe **15 min/100°C/vel 1**
5. Agregue las peras y la sal y programe **10 min/100°C/vel 1**
6. Vierta la leche vegetal y triture **30 seg/vel 5-10 progresivamente**. Sirva la crema caliente o fría espolvoreada con la pimienta y decorada con los kikos

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez