

Receta de Crema de Brócoli y Guisantes

27 Nov 2014



Buenos días a tod@s, aunque confieso que en casa no somos muy amantes de los purés y las cremas, sé que much@s de nustr@s seguidor@s les encantan, para hoy os dejo esta crema que resulta muy apetitosa para los días fresquitos, espero que os guste.

Ingredientes

- Brócoli en ramilletes (400grs o más según comensales)
- Guisantes (sobre 100grs)
- Patatas (una o dos grandes)
- Cebolla (una mediana)
- Aceite de oliva
- Jamón serrano picadito
- Quesitos (tres)
- Leche (un vaso grande)

Modo de Preparación

1. En una cacerola al fuego, poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla picada y las patatas troceadas con un poco de sal
 2. Cuando estén casi hechas, añadir el brócoli y los guisantes
 3. Echar el vaso de leche y agua hasta tapar las verduras, dejar cocer a fuego medio
 4. Cuando esté bien cocido, ajustar la sal, echar los quesitos y triturar todo con la batidora
 5. Si os gusta más fino, pasar todo por el chino
 6. Picar bien el jamón y ponerlo por encima al tiempo de servir la crema y.....buen provecho!!!
-