

Recetario



CREMA PUERRO CON BRANDADA DE BACALAO

INGREDIENTES:

1kg de puerros
2 patatas
2 cebollas
1,2 litros de nata
100gr de bacalao
50gr de morcilla
2 dientes de ajo
100ml de aceite

PASO A PASO:

Para la Brandada:

Calentamos el aceite con el ajo y el bacalao y confitamos 10 min, después añadimos la morcilla y trituramos.

Para la crema:

Picamos la cebolla, el puerro y la patata.

Rehogamos durante 5 min.

Cubrimos de agua y dejamos cocer, añadimos la nata y trituramos. Colamos.

Presentación:

Colocamos en un plato hondo la crema y encima la brandada decoramos con hierbas.

