

Crema de calabaza, puerro y patata



Ingredientes

- 200 gr de calabaza
- 200 gr de puerros
- 200 gr de patatas
- 2 litros de caldo de verduras o agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Nuez moscada
- Pimienta
- Sal



Preparación:

Pelar la calabaza y las patatas y trocearlas pequeñas

Limpiar los puerros y picarlos finos.

En una cacerola con un par de cucharadas de aceite de oliva se sofríen a fuego lento los puerros hasta que estén tiernos. Después se añade la calabaza, y cuando empieza a deshacerse se incorporan las patatas.

Cubrir con el caldo y dejar cocer a fuego medio hasta que las patatas estén tiernas.

Sazonar con una pizca de nuez moscada, pimienta y sal, triturar con la batidora hasta obtener una crema fina y suave.