HerZechef 👆



SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

Crema de puerros, pera y queso de cabra

4 raciones 391 kcal

Ingredientes

- 3 peras
- 2 patatas
- 4 puerros
- Sal
- Aceite de oliva
- Queso de cabra

POR RACIÓN

Proteínas	9,9 g
Grasas	16 g
Hidratos	57 g
Fibra	8,8 g

Elaboración

1. Limpiar y pelar una pera, una patata y cuatro o cinco puerros
2. Trocear todo
3. Sofreír todo en una cazuela con un chorro de aceite de oliva
4. Cuando esté pochado, cubrir con agua, añadir sal y dejar hervir
5. Cuando la patata esté tierna, añadir el queso de cabra y triturar todo
6. Si queda demasiado espesa, pasarla por un colador
7. Servir la crema bien caliente con toppings de pera, trocitos de pan tostado y trocitos de queso de cabra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto