



# Crema de puerros fría

**RACIONES:** 4 personas

**DIFICULTAD:** Media

**FUNCIONES:**  Sopas rápidas

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 10 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 32 mins

**TIEMPO TOTAL:** 42 mins

**ACCESORIOS:**   Corte grueso

## Ingredientes

### Ingredientes 1

350g de puerros blancos  
500g de patatas  
50g de mantequilla o aceite de girasol  
Sal  
750ml de caldo de verduras

### Ingredientes acompañamientos

500ml de leche entera o nata

**Apto para:**

**Vegetarianos y celíacos.**

## Preparación

### Antes de empezar

Coloca el disco de corte grueso en el Direct Prep. Pela las patatas y lava los puerros. Después, corta las patatas para que quepan por el orificio del Direct Prep. Selecciona la función Sopas y luego busca el programa sopas rápidas utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Coloca el accesorio cuchillas en el recipiente.

### Paso 1

Gira el Direct Prep a la posición 1 y corta los 2 primeros INGREDIENTES 1 (puerros y patatas) dentro del recipiente. Al acabar, retira el Direct Prep. Introduce la mantequilla sobre el puerro y las patatas cortadas. Coloca la tapa sobre el recipiente y presiona el botón START. A los 5 minutos añade el caldo de verduras y deja que acabe el programa.

### Desarrollo acompañamientos

Una vez acabado el programa, vierte la leche o la nata en el recipiente y presiona el botón de la función CHOP (triturar) durante 30 segundos para lograr una crema fina y homogénea. Deja que se enfríe por completo en la nevera hasta su consumo. Antes de introducir la crema en la nevera es aconsejable dejar que se enfríe por completo a temperatura ambiente. Podemos acelerar este proceso si vertemos la crema en un recipiente y ponemos éste en un baño de agua con hielo.