



Crema de puerros, uvas y almendras

Vegano

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

3 puerros (300 g aprox.)

Aceite de oliva virgen extra

1 pizca de sal

1 patata mediana (+100 g aprox.)

200 g de uvas verdes sin pepitas

25 g de almendras crudas

Pimienta

Almendras tostadas laminadas

Ingredientes 6-10 personas

5 Puerros (450g aprox.)

Aceite de oliva virgen extra

Sal

1 Patata y media (150g aprox.)

300g de Uvas verdes sin pepitas

40g de Almendras crudas

Pimienta

Almendras tostadas laminadas

Ingredientes 12-16 personas

6 Puerros (600g aprox.)

Aceite de oliva virgen extra

Sal

2 Patatas medianas (200g aprox.)

400g de Uvas verdes sin pepitas

50g de Almendras crudas

Pimienta

Almendras tostadas laminadas

Preparación

En una cazuela con aceite de oliva virgen extra, pochamos a fuego medio los puerros picados con una pizca de sal. Cuando cojan algo de color, añadimos la patata troceada, cubrimos con agua y cocemos sin tapa 10-12 minutos hasta que la patata esté tierna. En una procesadora, ponemos la preparación junto con las uvas y las almendras crudas, y trituramos durante 2 minutos a máxima potencia. Probamos y rectificamos de sal y pimienta. Servimos con las almendras laminadas y uvas troceadas por encima.

Notas

Si vuestra procesadora no tiene mucha potencia, podéis omitir las almendras crudas y añadir simplemente las laminadas y tostadas cuando emplatéis. En ese caso debéis añadir menos agua al triturar. Es una crema perfecta para servir como primer plato o en vasitos de aperitivo en una comida o cena. En la nevera la crema aguanta 3 días sin problema.