



Crema de col lombarda

Descripci3n

default watermark



Es la primera vez que comemos lombarda en casa y he optado por una crema muy sencilla de hacer.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg de col lombarda.
- 1 patata hermosa o 2 pequeñas.
- 2 quesitos, queso crema o vuestro preferido, pero que sea un queso cremoso.
- Aceite de oliva virgen extra, sal y albahaca seca molida.

- Picatostes, taquitos de jamÃ³n? Para decorar, opcional.

PreparaciÃ³n:

Pasamos por el grifo la lombarda, troceamos (no es necesario que sea muy menuda) y la pasamos a una olla rÃ¡pida, echamos agua que la cubra. Pelamos y lavamos la patata, troceamos y la echamos en la olla. Sazonamos al gusto y cerramos la olla, cuando comience el vapor dejamos cocer entre 15 y 20 minutos, que quede tierna la lombarda.



Cuando se pueda abrimos la olla, retiramos buena parte del lÃquido de cocciÃ³n, que reservamos, y aÃ±adimos los quesitos, un buen chorro de aceite de oliva virgen extra y la albahaca espolvoreada. Trituramos con la batidora hasta que se forme la crema, si vemos que queda espesa aÃ±adimos lÃquido del que hemos reservado, si queda poco melosa podemos aÃ±adir mÃ¡s aceite, **debe quedar una crema melosa.**



Servimos caliente acompaÃ±ada de unos picatostes, taquitos de jamÃ³n, chorrito de aceite de oliva virgen extraâ!.

Consejo: Se puede preparar con antelación dejando la decoración hasta el momento de servir.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Recetas sin horno
2. Sopas cremas salsas y purés
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

febrero 25, 2020

Autor

admin