

CREMA DE PUERROS, PATATA Y PERA AL AZAFRÁN

Ingredientes:

- 600 ml Caldo de verduras o agua (aproximadamente)
- 4 Azafrán en hebras
- 15 gr Mantequilla
- 3 Puerros
- 3 Patata medianas
- 1 Peras grande
- Nuez moscada molida una pizca
- Pimentón dulce una pizca
- Pimienta negra molida
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Yogur natural o queso fresco de la Vieja Buchaca para servir



Preparación:

- 1º. Separar medio vaso del caldo o agua y calentar; añadir las hebras de azafrán y reservar. Lavar bien todos los ingredientes. Cortar los puerros en rodajas, pelar las patatas y cortar en dados. Pelar la pera y trocear desechando el corazón.
- 2º. Derretir la mantequilla en una olla amplia y añadir los puerros con una pizca de sal. Dar unas vueltas e incorporar la patata. Salpimentar y remover bien unos minutos.
- 3º. Cuando el puerro empiece a transparentar; añadir la pera, la nuez moscada, el pimentón y un golpe de pimienta. Echar el caldo o agua con el azafrán y remover un minuto. Incorporar el resto del caldo o del agua, llevar a ebullición, tapar y cocer a fuego lento unos 25 minutos.
- 4º. Triturar con una batidora hasta dejar una consistencia melosa, ajustando la cantidad de líquido al gusto. Probar y corregir de sal, si fuera necesario. Servir con un golpe de pimienta recién molida, un poco de aceite de oliva virgen extra y una cucharada de crema fresca, yogur o queso.

¡Fácil, calentita y de temporada!