

CREMA DE ROMANESCU Y MANZANA CON ALMENDRAS

Ingredientes para 4 personas:

- Medio romanescu mediano (unos 600 g)
- 3 manzanas Royal Gala
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 yogur de 420 ml
- 75 g de almendras
- Aceite de oliva suave
- Sal
- Pimienta



Preparación:

- 1º. Pelar y picar el puerro y la cebolla y pocharlos en una olla con un chorrito de aceite. Cuando estén casi transparentes, añadir el romanescu en arbolitos y la manzana pelada y en dados. Subir el fuego a un poco más de medio y dorar durante unos 10 minutos, removiendo varias veces para que no se queme.
- 2º. Añadir agua o caldo de verduras y llevar a ebullición a fuego medio. Pasados siete minutos del arranque del hervor, comprobaremos la textura del romanescu: si se puede aplastar con un tenedor, pero ofrece una cierta resistencia, ya está. Si no, dejarlo un poco más, comprobando cada minuto.
- 3º. Ya fuera del fuego, poner la mitad del yogur. Triturar hasta conseguir una crema fina y ajustar de sal y pimienta.
- 4º. Servir con la almendra picada, un poco del lácteo escogido y más pimienta.

¡Fácil, sana, rápida y de temporada!