

RECETARIO

Crema de daikon

Ingredientes para 4 personas:

- 700g de rábano daikon en dados
- 350g de patatas en dados
- 3 puerros picados
- 1 cebolla picada
- 5 dientes de ajo en láminas
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra y sal
- Semillas de sésamo negro para decorar



Preparación:

- 1º. Poner un chorrito de aceite de oliva en una cazuela a calentar a temperatura media. Una vez caliente, agrega el puerro, la cebolla, el ajo, la sal y rehoga hasta que las verduras estén blandas.
- 2º. A continuación agrega el daikon, las patatas y rehoga un par de minutos.
- 3º. Después cubre con agua y lleva a ebullición. Una vez rompa a hervir, tapa y deja cocer durante 25 minutos o hasta que las hortalizas estén blandas.
- 4º. Añade la pimienta negra y tritura hasta que quede una crema fina. Ajusta el punto de sal.
- 5º. Para terminar, decora la crema de daikon con unas semillas de sésamo negro, un chorrito de un buen aceite y sirve bien caliente.

¡Fácil, sano y de temporada!