Crema de Judiones de la Granja

Ingredientes

Ajo: 2 Dientes
Apio: 4 Ramas
Jengibre: c/n
Nuez Moscada: c/n
Pimienta Negra: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Puerros: 2 Unidades
Guindilla: c/n
Caldo De Pollo: 1 Litro
Judiones: 500 grs
Zanahorias: 4 Unidades
Romero: c/n
Cebolla Morada: 3 Unidades

Caldo

Cebollas: 3 Unidades
Apio: 4 Unidades
Laurel: c/n
Pimienta negra en granos: c/n
Puerro: 4 Unidades
Nabo: 1 Unidad
Zanahorias: 4 Unidades
Pollo: 600 grs

Preparación de la Receta

Caldo

- En una olla ponemos las cebollas peladas y cortadas en dos.
- Cortamos el *nabo*, las zanahorias y el *apio* en trocitos, y lo añadimos.
- Ponemos el *laurel*, las hojas del *apio* y la sal.
- Añadimos el *pollo*.
- Cubrimos con agua fría y cocinamos a fuego medio durante 1 hora y media con tapa.
- Escurrimos el caldo, retiramos el *pollo* y las verduras, desgrasamos (colando el caldo) y dejamos reducir 20 minutos.

Crema

Cortamos las verduras para la crema en trocitos pequeños

- El *ajo*, el *apio* y las cebollas rojas.
- Cortamos tambien las zanahorias y los puerros lo más pequeño posible y añadimos todo a una olla y cocinamos con un poco de aceite de oliva virgen durante 15 minutos, hasta que las verduras este blandas.
- Subimos el fuego a temperatura media-alta, añadimos los judiones, el *laurel*, el *tomillo*, la pimienta negra, la *guindilla* y el caldo.
- Llevamos a ebullición y cocinamos durante una 1 hora y media
- Metemos todo en una procesadora (quitar el *tomillo*, el laurel) y trituramos.
- Añadimos el *jengibre* y nuez moscada.
- Servimos con aceite de oliva y hojas de *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-judiones-de-la-granja