

# 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 también 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 estén 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 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>