

Crema de Papa y Maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Maíz: 200 Gramos

Puerro: 1/2 unidad

Sal de ajo: c/n

Caldo De Pollo: 1 Litro

Papa: 500 Gramos

Rebanadas de pan de molde congelado: 2 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Trocear el *puerro* y *dorar* en una olla
- Mientras *pelar* y trocear las patatas. y las incorporamos
- Añadir el caldo de *pollo* y cocer 20 minutos, hasta que las patatas estén bien tiernas
- Agregar el maíz, *sazonar* y cocer 5 minutos más.
- Triturar
- Quitar los bordes del pan de molde y cortar en tacos.
- Freír en aceite de oliva
- Cuando esté dorado retirar y *sazonar* con sal de *ajo*.
- Emplatar la **crema**, poner por encima los croutons de pan y terminar con unas gotas de aceite y unos germinados

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-papa-y-maiz>