

Crema de Puerros con Panceta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Cebollino picado: c/n

Panceta en tacos: 200 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Blancos de puerro: 4 Unidades Leche Evaporada: 200 miliitros

Patatas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Picar los puerros
- Pelar y cortar una patata
- Poner aceite en una olla
- Dorar los puerros ligeramente
- Agregar la patata y cubrir con agua
- Dejar cocinar hasta que las patatas estén tiernas.
- Agregar la leche evaporada y triturar hasta conseguir la consistencia adecuada
- Añadir sal y pimienta.
- Para los crujientes de bacon poner los tacos en una bandeja de horno y lo dorar
- Después pasar por un procesador hasta conseguir polvo de bacon.
- Preparar unas patatas paja con ayuda de una mandolina y las freímos en abundante aceite
- Reservar sobre papel absorbente para retirar toda la grasa posible.
- Emplatar la crema y ponemos las patatas pajas y el polvo de bacon
- Decorar con un poco de cebollino por encima.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/crema-de-puerros-con-panceta