

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 mililitros

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>