

# Puré de Raíz de Perejil

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Crema de leche:** 50 c.c.

**Leche:** c/n

**Raíz de perejil:** 500 Gramos

**Hojas de Perejil:** c/n

**Queso mantecoso:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- *Pelar* las raíces de **perejil** y cortarlas en trozos pequeños.
- Cocinar en olla con leche hasta cubrir, *crema* y sal por 15 minutos (hasta que esté tierno)
- Procesar con mixer, *condimentar* con pimienta y agregar queso mantecoso y hojas de *perejil* por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pure-de-raiz-de-perejil>