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