DÚO DE CREMAS BICOLOR CON CRUJIENTE DE PUERRO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Cremoso y ácido con un toque crujiente, perfecto!!!!

Ingredientes para 6 personas :

- 1 1 paquete de verduras para el cocido (normalmente traen zanahoria, nabo, apio y puerro)
- 10 TOMATES MADUROS
- 2 BRÓCOLIS
- 2 CEBOLLAS PEQUEÑAS
- 4 DIENTES DE AJO
- 200 ML de NATA LÍQUIDA
- ACEITE DE GIRASOL PARA FREÍR
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA
- HARINA
- AGUA

Preparación:

Paso 1

Lavar muy bien las verduritas. Precalentar el horno a 200º C.

Paso 2

En una bandeja de horno, poner 2 dientes de ajo, 1 cebolla y 1/4 de puerro pelados y troceados, y a los tomates le quitamos el cuello. Salpimentamos y untamos de aceite de oliva con las manos. Y lo metemos en el horno. En otra bandeja, hacemos lo mismo con las verduritas, menos el brécol que le quitamos los tallos. Salpimentamos y untamos de aceite y lo metemos en el horno.

Paso 3

Mientras están en el horno, cortamos el resto de puerro en juliana muy fina, los pasamos y agua y luego por harina, sacudimos el exceso de harina y los freímos en aceite caliente en pequeños montoncitos, poco a poco con cuidado de que no se peguen y poner en papel secante para eliminar el aceite. Espolvorear con sal y reservar.

Paso 4

Hay que ir comprobando de vez en cuando las verduritas para k no se quemen, y cuando estén listas las sacamos. Ponemos las de la crema de tomate en una batidora y las de brécol en otra, les añadimos la nata, rectificamos de sal.

Paso 5

Con dos cacillos con vertedor o en su defecto 2 jarras, vamos añadiendo las 2 cremas por igual en el plato. Poner en el centro un montoncito de crujiente de puerro.