

Raciones para 4

150 g
Cebolla picada
100 g
Puerro en rodajas
100 g
Kale
150 g
Patata en cubos
1 l
Caldo de verduras
20 ml
Nata
30 ml
Aove

Sal

Pimienta

Piñones

- 1 En una olla agregar el aove y rehogar por unos minutos la cebolla, puerro, patata y kale sin el tallo (separar unas cuantas hojas para hacer chips). Añadir el caldo de verduras y dejar cocer cerca de 15 minutos o hasta que las verduras estén blanditas.
- 2 Mientras tanto, en una bandeja de horno con papel sulfurizado, repartir las hojas cortadas a mano en trozos medianos. Regar las hojas con un poco de aceite y sal. Mezclar con las manos para impregnar las hojas con el aceite. Llevar al horno 10 minutos a 170°C. Reservar.
- 3 Una vez cocidas las verduras, triturar el conjunto en un procesador de alimentos hasta conseguir una crema ligera y lisa.
- 4 Servir la crema de verdura acompañada de las chips de kale, un poquito de nata y piñones tostados. Disfruta!

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crema-de-verduras/>

