



Crema de avellanas

Crema de avellanas

[Mas recetas Cremas en http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php](http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php)

Ingredientes:

350 gr. de avellana tostada, 3 patatas medianas, 100 gr. de mantequilla, 2 puerros, 200 gr. de escalonia, 1 litro de caldo de ave, 250 cl. de nata, un poco sal, pimienta blanca molida y nuez moscada.

Pasos a seguir:

- 1) Sofreír en la mantequilla las escalonias, las avellanas (dejar alguna para adornar), las patatas y los puerros.
- 2) Echarle pimienta blanca, nuez moscada y sal al gusto.
- 3) Añadir el caldo de pollo y dejar hervir durante 30 minutos.
- 4) Pasar por la batidora y añadir la nata caliente.
- 5) Darle un hervor y poner al baño María para que no pierda color.
- 6) Adornar con avellanas y perejil picado.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/cremas/crema-de-avellanas-27.php>