

Crema Lechuga

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

Lechuga — las hojas más verdes

Bovril — de carne

Sal

Agua

Caldo de carne

Aceite oliva

0,50 cucharada/s Margarina — light

2 Puerros

1 rama/s Apio — grande

Pimienta negra

ELABORACIÓN

Poner la margarina y una gota de aceite encima de esta a calentar suavemente, añadir los puerros en cachos, rehogar un poco y agregar el calabacín con piel si es tierno en trozos mientras esto rehoga lavamos bien la lechuga se la añadimos y rehogamos también ponemos el apio entero y bañamos todo con agua y agua, salpimentamos y ponemos una cucharadita de bovril de carne, cocemos durante 20 minutos , sacamos la rama del apio (queda mejor así) y pasamos por la thermomix vel 3-5 durante unos min . Se puede picar el apio en trocitos y servirlo individual pero no recomiendo triturarlo queda mejor solo aromatizando el puré.