

Mousse de puerros

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Primeros, Verduras



INGREDIENTES

2 Kg. de Puerros finos
200 g. de Nata
125 g. de Mantequilla
2 Cucharadas de Aceite
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Pelar y lavar bien los puerros. Quitar un tercio de la parte verde.

Poner en agua salada hirviendo 5 ó 6 puerros durante 5 minutos, escurrirlos, y reservarlos para decoración.

Cortar muy finos los demás puerros y freirlos en 50g de mantequilla a fuego lento hasta que estén bien rendidos.

Pasarlos por la batidora, salar y pimientar. Derretir el resto de la mantequilla hasta que coja color. Poner el puré de puerros al baño maría e incorporar poco a poco la mantequilla y la nata, mezclando con espátula de madera.

Verter este mousse en una fuente y decorar con los puerros hervidos y ligeramente untados con aceite.