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 Ã³ 6 puerros durante 5 minutos, escurrirlos, y reservarlos para decoraciÃ³n.
Cortar muy finos los demÃ¡s puerros y freirlos en 50g de mantequilla a fuego lento hasta que estÃ©n bien rendidos.
Pasarlos por la batidora, salar y pimentar. Derretir el resto de la mantequilla hasta que coja color. Poner el purÃ© de puerros al baÃ±o marÃ-a e incorporar poco a poco la mantequilla y la nata, mezclando con espÃ¡tula de madera.
Verter este mousse en una fuente y decorar con los puerros hervidos y ligeramente untados con aceite.