

CREMA DE BATATA AL CURRY

Consejos

Cuando pongamos las batatas en el horno, poner papel de horno sobre la bandeja y echar un chorrito de aceite por encima.

Ingredientes

- Batatas
- Puerros
- 1 Cebolla
- Caldo de verduras
- Curry en polvo
- Sal
- Pimienta
- Aceite

Elaboración

- Lo primero que deberemos hacer para elaborar esta receta será picar en trozos pequeños todos los ingredientes: batatas, puerros y cebolla.
- Para cocinar la batata deberemos cortarla en rodajas (no tienen que ser muy finas), distribuir en una bandeja, salpimentar y meter en el horno unos 15 minutos.
- Cuando estén hechas, sacar del horno, dejar reposar y quitar la piel. Mientras dejamos las batatas reposando fuera del horno, pondremos una cazuela a calentar a fuego medio con un chorrito de aceite, y pocharemos la cebolla junto al puerro vigilando que no se queme.
- Cuando esté todo ligeramente tostado, añade el curry en polvo y deja que se cocinen un poco las especias en el aceite, sin que se quemen. Después de 2 minutos, añade el boniato y el caldo de verduras justo hasta cubrirlo. Tápalo y deja que se cocine a fuego medio.
- Una vez esté todo tierno, dejar reposar unos minutos y meter todo en una batidora/Thermomix hasta que quede cremoso. Salpimentar al gusto.

