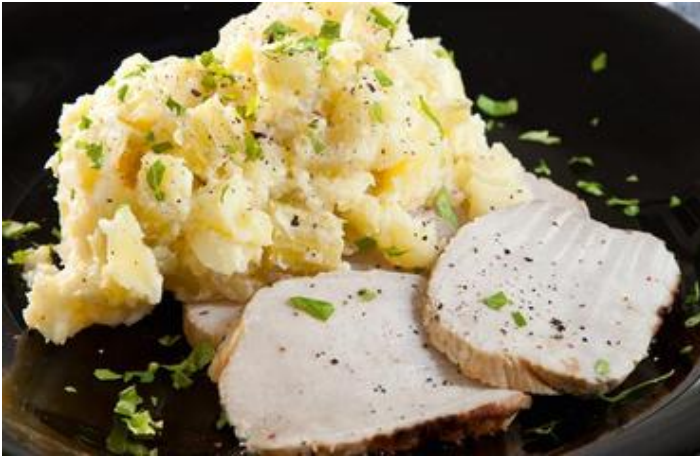


Apio a la crema



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/apio-a-la-crema>

Preparación

Cortar el apio en ruedas finas y las papas peladas en cubos medianos. Hervir todo con un puñado de sal gruesa, a fuego bajo, hasta que quede tierno. Colar y pisar con pisapuré. Cuando esté bien deshecho y aún caliente, incorporar la manteca cortada en cubos y seguir machacando. Por último agregar la crema y la pimienta negra recién molida, y mezclar. Llevar a la mesa como acompañamiento de carnes, o como plato principal. Fuente y foto: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 1 Apio grande
- 2 Papas
- 30 gramo/s Manteca
- 100 cc. Crema de leche
- 1 poco Sal gruesa
- 1 poco Pimienta negra

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Guarniciones