

Será por recetas



Crema de patatas y cebollas

Sopas y Cremas, Recetas para navidad

4 Personas

40 Minutos

Muy Fácil

Enviada el 26/10/2012

Ingredientes

- 4 Patatas grandes
- 2 Cebollas
- 2 Cucharadas soperas de margarina
- Sal
- Agua

Elaboración

Primero pelar las patatas y cebollas, cortadas de forma de guiso.

Ponerlas en una cacerola con la margarina y una pizca de sal.

Verter agua en una cacerola sin que llegue pasar las patatas, si no quedará aguada la crema.

Poner en el fuego, hasta que hierva y las patatas y cebollas estén bien cocidas.

Quitar del fuego y triturar en la misma cacerola con la batidora hasta que quede una crema homogénea. Rectificar de sal.



Autor receta de Crema de patatas y cebollas

IronCat

32 Recetas publicadas

Valoración 3/5

Miembro desde 10/07/2012