

Γλυκός κρέμας πατάτας με βελουτέ!



Θα

την

απολαύσετε και κυρίως... θα ζεσταθείτε!

Υλικά

Για 2 μερίδες

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 45 λεπτά

- 1 παστινάκι ή λευκό καρότο
- 350 γρ. πατάτες
- 6 σκελίδες σκόρδο
- 150 ml κρέμα γάλακτος με πλήρη λιπαρά
- 1 λίτρο νερό
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- μαϊντανό και κρουτόν για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση

1. Καθαρίζουμε τις πατάτες, το παστινάκι και το σκόρδο.
2. Κόβουμε σε κομμάτια τις πατάτες και το παστινάκι. Ψιλοκόβουμε το σκόρδο.
3. Σε κατσαrolάκι ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά λίγο ελαιόλαδο και

προσθέτουμε τα λαχανικά. Αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε μέχρι να χρυσίσουν.

4. Ανακατεύουμε τακτικά. Όταν τα λαχανικά να ροδίσουν, ρίχνουμε το νερό και λίγο ακόμα αλάτι.
5. Αφήνουμε να βράσουν 45 λεπτά, καλύπτοντας με το καπάκι. Αν τα λαχανικά “πιουν” το νερό τους, προσθέτουμε επιπλέον.
6. Βάζουμε τα λαχανικά στο μπλέντερ μαζί με λίγο ζωμό από την κατσαρόλα. Χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα, ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος και διαλύουμε με λίγο νερό μέχρι να πετύχουμε την επιθυμητή υφή. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε επιπλέον αλατοπίπερο και μπαχαρικά.
7. Σερβίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό και κρουτόν.

Πηγή: briefingnews.gr