

# Crema de Puerros con Gamba Blanca.



## «Crema de Puerros con Gamba Blanca».

Ingredientes ( para 4 personas).

- 4 Puerros Grandes.
- 1 Patata Mediana.
- 1 Cebolleta Pequeña.
- 1 litro de Agua.
- 200 gr. de Gambitas Blancas.
- 1 Cucharadita de Sal del Himalaya.
- Una Pizca de Nuez Moscada en Polvo.
- Pimienta Negra recién Molida.
- Un Chorrillo de Leche de Almendras.



Lavamos, cortamos y pochamos la cebolleta y el puerro en el aceite a temperatura media; cuando empiecen a transparentar y antes de que cojan color, le añadimos un vaso del agua ,cocinamos durante 5 minutos y los trituramos. Añadimos entonces la patata cortada en dados, la sal, la pimienta y agregamos el agua restante. Cocemos a fuego medio-alto durante 25 minutos más y volvemos a triturar hasta tener una fina crema. Echamos la leche de almendras, la nuez moscada, mezclamos bien y retiramos del fuego. Es el momento de incorporar las gambitas que habremos pelado previamente (no tiréis las cáscaras ni cabezas pues nos servirán para la siguiente receta), dejar reposar un par de minutos y servir calentito espolvoreado con un poco de perejil seco.

