

Crema de patata y puerro

Ingredientes para 4-6 personas

4 puerros

2 patatas

Media cebolla

2 cucharadas de mantequilla

1 pastilla de caldo de pollo

1 litro de agua

250ml de leche

Sal

Preparación

Lo primero es lavar el puerro para quitarle la tierra. Quitamos la primera capa y cortamos la parte más verde de arriba. Lávalos bien mirando que no quede tierra entre los pliegues.

Cortamos el puerro y la cebolla en trozos pequeños (el tamaño no importa demasiado porque lo vamos a triturar todo más tarde). Cortamos las patatas en cubos.

Ponemos la mantequilla dentro de una olla grande y la derretimos a fuego medio.

Después añadimos la cebolla y el puerro y los cocinamos en la mantequilla removiendo de vez en cuando hasta que estén bien blanditos.

Añadimos las patatas y cocinamos 2 minutos más.

Añadimos el agua caliente con la pastilla de caldo diluida y la leche. Cuando empiece a hervir bajamos el fuego al mínimo y tapamos la olla unos 20 minutos o hasta que las patatas estén hechas.

Batimos todo con una batidora de mano y añadimos sal al gusto.

Se puede acompañar de pan tostado o adornar con un chorrito de nata líquida en el centro.

Tarta de dulce de leche y queso sin horno

INGREDIENTES

Para la base:

100 gr de galletas digestive o María tostada.

40 gr de mantequilla en pomada.

Para el relleno:

430 gr de dulce de leche

500 gr de nata

500 gr de leche

15 gr de azúcar

3 sobres de cuajada Royal.

200 gr de queso tipo philadelphia

Empezamos haciendo la base: trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla hasta formar una pasta.

A continuación, cubrimos el fondo de un molde de unos 18 cm con esta masa de galletas y lo metemos al congelador.

Mientras, vamos preparando el relleno: calentamos la nata, la mitad de la leche y el azúcar a fuego medio hasta que rompa a hervir.

A continuación, disolvemos los sobres de cuajada en la leche fría que nos queda hasta y removemos hasta que nos quede sin grumos.

Una vez caliente la mezcla de nata, leche y azúcar, añadimos la cuajada ya diluida, el dulce de leche y el queso de untar y mezclamos con unas varillas hasta que todos los ingredientes queden bien integrados. Seguimos calentando a fuego medio unos 5 min.

Pasamos la mezcla por la batidora para que nos quede lisa y sin grumos.

Sacamos el molde con la base de galletas del congelador y vertemos la masa.

Cubrimos con film transparente en contacto con la masa para que no se forme costra.

Dejamos enfriar a temperatura ambiente y un vez frío, reservamos en la nevera durante al menos 4 horas (yo lo dejo toda la noche).

Para servir, desmoldamos.

Si os apetece lo podéis decorar con virutas de chocolate, bolitas o crujiente de almendras caramelizadas.