



Crema de Berros con Avruga

Derretir 40 g de mantequilla en una sartén, añadir puerro muy picado y saltear durante 5 minutos hasta que se dore. Añadir 225 g de patata troceada y cocinar durante 1 minuto. Mezclarlo en 570 ml de caldo de verduras y dar vueltas durante 10-12 minutos hasta que la patata se deshaga.

A continuación, añadir 300 g de berros y mezclarlo todo durante 1 minuto. Pasarlo por la batidora y salpimentar. Servir inmediatamente, añadiendo una cucharada de Avruga.