



i miriamelinvitado

# CREMA DE LEGUMBRES Y VERDURA



## INGREDIENTES

500 g de legumbres, pesadas con su caldo de cocción • 50 ml de aceite de oliva virgen • 2 cebollas medianas • 1 pimiento rojo tipo italiano • ½ cda. de comino molido • 1 ½ cda. de pimentón (dulce, picante o agridulce, al gusto) • Agua adicional, la que pida • Sal al gusto • Picatostes de pan



## ELABORACIÓN

- 1 *Prepara el sofrito: pela y filetea las cebollas. Cubre el fondo de una sartén mediana con el aceite de oliva y sofríe la cebolla a fuego bajo, hasta que empiece a estar transparente.*
- 2 *Corta en tiras el pimiento y añádelo al sofrito. Sigue friendo hasta que el pimiento cambie de color.*
- 3 *Agrega el comino, dale unas vueltas para que se tueste, y añade el pimentón. Tuesta solamente un minuto para que no amargue.*
- 4 *Mezcla el sofrito con las legumbres y su caldo, y tritura a conciencia con una batidora potente, si la tienes. Puedes pasar el puré por un pasapurés si lo quieres muy fino.*
- 5 *Sala al gusto y sirve la crema de legumbres calentita con unos picatostes de pan para darle un toque crujiente.*

