Receta de Crema de Verduras al Horno

06 Nov 2017

Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana os dejo una receta para l@s amantes de la verdura en cualquiera de sus formas, en esta ocasión os propongo preparar esta rica **Crema de Verduras al Horno**, queda riquísima y podéis aprovechar para que los peques de la casa se acostumbren a tomar estos sanos y ricos alimentos.

Ingredientes

- Tomates troceados (medio kilo)
- Cebolla mediana (una)
- Zanahorias medianas (dos o tres)
- Calabacín (uno grande o dos pequeños)
- Puerros (dos)
- Pimiento rojo (uno mediano)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Caldo de verduras o agua (tres o cuatro vasos)
- Nata de cocinar (opcional)

Modo de Preparación

1. En una fuente grande para horno, poner todas las verduras troceadas, echar un chorrito de aceite y un poco de sal y pimienta
2. Cocinar en el horno a 180ºhasta que las verduras estén blandas
3. Retirar y dejar enfriar ligeramente
4. Triturar todo con la batidora hasta que se haga un puré, añadir un poco de caldo de verduras o agua
5. Verter toda la mezcla en una cacerola y añadir el resto del caldo o agua
6. Calentar a fuego medio hasta que la mezcla hierva, ajustar la sal si fuera necesario
7. Servir caliente con una cucharada de nata en el centro y pimienta espolvoreada al gusto y....buen provecho!!!