

RecetaKA

CREMA DE BATATA CON GRAN MASALA

Ingredientes para 4 personas:

2 patatas / 300 g de batata / 1 nuez de mantequilla / 1 l de consomé o caldo de pollo / Pimienta negra / sal / 200 g de leche de coco / ½ cdita de Gran Masala / 1/2 manzana / Azúcar



Elaboración

1. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en trozos grandes
2. Limpiar y pelar la batata, cortarla también en trozos grandes
3. Hervir las patatas y la batata en el caldo de pollo
4. Una vez las patatas y batata estén cocidas, triturar con un poco de caldo de pollo y colar. Tiene que quedar textura de crema
5. Agregarle la leche de coco, pimienta, sal y media cucharadita de Gran Masala. Mezclar durante unos segundos
6. Lavar la manzana y cortarla en daditos muy pequeños.
7. Caramelizar los dados de manzana con azúcar y mantequilla
8. Servir la crema con los dados de manzana por encima