

Crema de berros y piña de millo

Ingredientes:

Para 6 raciones



- 2 manojos de berros (o 1 grande)
- 200 grs. de puerros
- 50 grs. de papas
- 100 grs. de guisantes
- 75 grs. de habichuelas
- Caldo de pollo (1 l. aprox.)
- Sal
- 2 piñas de millo*
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta blanca



la palmera rosa

Cómo se hace:

1. **Limpia los puerros**, corta la parte de la raíz y las hojas verdes, deshecha un par de hojas de las exteriores, lávalo bien bajo el grifo para que no quede nada de tierra y córtalo en rodajas.
2. En un caldero añade un poco de aceite de oliva y **rehoga los puerros** a fuego suave y removiendo para que se vayan pochando.
3. Mientras tanto, **lava los berros**, escúrrelos y separa las hojas de los tallos, corta los tallos en trozos medianos y reserva ambos por separado.
4. Cuando los puerros estén bien rehogados, **añade las papas peladas y cortadas** en cuadrados y rehoga unos minutos más.
5. **Añade el caldo, sal* y pimienta** y lo dejas hasta que hierva, entonces incorpora **los guisantes***, **las habichuelas** troceadas, **los tallos de los berros** y **las piñas de millo cortadas** en varios trozos.
6. Deja que se cocine todo a fuego suave hasta que la piña y las habichuelas estén blandas.
7. Por último **añade las hojas de los berros**, remueve bien y déjalo al fuego 2 minutos más, pasado este tiempo retíralo del fuego, separa los trozos de las piñas y tritúralo todo hasta conseguir una textura cremosa, vuelve a introducir las piñas de millo en la crema.
8. Sirve a cada comensal la crema con un trozo de piña.

Trucos y consejos:

* *Las piñas de millo, son las mazorcas de maíz.*

* *Los guisantes pueden ser congelados, en tal caso no hace falta descongelarlos, añádelos congelados cuando está el caldo hirviendo.*

* *Cuidado con la sal si usas caldo del preparado porque ya viene con sal.*