



## cremas

# Crema de remolacha con yogur

### Ingredientes:

Para 5 ó 6 raciones

- 1 cebolla
- 1 k. de remolachas
- 1 papa grande
- Aceite de oliva
- Sal
- 1 yogur natural o griego (opcional)

### Cómo se hace:

1. Pela **la cebolla** y córtala en brunoise (en cuadraditos pequeños).
2. Pon 3 ó 4 cucharadas de aceite de oliva virgen en la olla y añade **la cebolla, sofríe** a fuego medio hasta que esté doradita y blanda.
3. **Añade las remolachas peladas y cortadas** en trozos medianos. Añade también **la papa** pelada y chascada.
4. Cubre con agua abundante\*, añade una cucharadita de **sal** marina, cierra la olla. Si vas a usar **olla rápida** cocina **durante 10 min.** a partir de que empiece a salir el vapor. Si vas a usar una **olla normal** tardará unos **40 min.** aprox. ve comprobando el punto hasta que la remolacha esté tierna.
5. **Tritura** con la batidora hasta obtener un puré fino.
6. Sirve con una **cucharada de yogur** en el centro.

### Sugerencias:

- \* *La remolacha casi no suelta agua durante su cocción, así que calcula que la cantidad de agua que añades es la que te va a quedar para la crema, si al batirla la ves muy espesa puedes añadir un poco más de agua.*
- \* *El yogur es opcional, pero te puedo asegurar que es el contrapunto perfecto, ya que la acidez del yogur contrasta muy bien con el sabor dulce de la remolacha, Pruébalo ¡te va a gustar!*