

Crema de Apio Venezolano



Ingredientes

500 gr de apio (arracacha) pelada y cortada.
1 cebolla mediana picada.
1 tallo de celery o apio España picado.
1 diente de ajo triturado.
2 cucharadas de mantequilla.
200 ml de crema de leche.
Sal y Pimienta al gusto.
Queso parmesano (opcional).
Aproximadamente 1 litro de agua.

Preparación

Paso 0: Poner a hervir aproximadamente 1 litro de agua.

Paso 1: En una olla derretir la mantequilla y agregar los vegetales en este orden, cebolla, celery o Apio España, Ajo, Apio (Arracacha). Sazonar con sal y pimienta al gusto.

Paso 2: Sofreír los vegetales hasta que se caramelicen.

Paso 3: Verter el agua hirviendo y dejar cocinar hasta que el apio (arracacha) estén súper blandos.

Paso 4: esperar que se enfríe y utilizando la licuadora o la batidora de mano crear una crema suave.

Paso 5: Añadir la crema de leche y servir caliente.

Yo la sirvo con un poco de queso parmesano.