



VELUTÉ DE LECHUGA Y PATATA CON HIERBECITAS

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 10 minutos + la coción de las patatas **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 60 g de albahaca
- 20 g de rúcula
- 4 hojas de lechuga
- 50 g granulos de nueces (opcional)
- 2 patatas
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra AOVE
- zumo de limon q.s.
- semillas de hinojo q.s.
- pimienta q.s

Cremoso y delicado, el sabor fresco de la lechuga aligera el sabor terroso de la patata en esta sopa vegetariana, fresca y veraniega. Si nunca ha cocinado lechuga, este es un gran debut. De hecho, la lechuga tiene mucho que ofrecer como verdura cocida y no solo en ensaladas.

Dificultad: **fácil**

Costo: **bajo**

Tiempo de preparación: **10 minutos + la coción de las patatas**

Porciones: **4**

Preparación

Enjuague bien las hojas de albahaca, la rúcula y de la lechuga, póngalas a secar entre unas hojas de papel absorbente Póngala a hervir 2 patatas y quíteles la piel una vez cocida. Deje enfriar.

Pase la albahaca, la rúcula y la lechuga secas a una jarra y pase la batidora de inmersión, al gusto puede unir los granulos de nuez.

Añada las patatas, el zumo de limón, 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y una docena de semillas de hinojo.

Si la mezcla es demasiado espesa, podría mejorar su consistencia incorporando un poco de agua a la vez, hasta alcanzar la consistencia deseada.

Introduzca la crema en un bol, complete el plato con unas hojas de hierbas y semillas de hinojo (al gusto). ¡Disfruten!

