

CREMA DE VERDURA



- **¼ Kgs. de judías verdes**
- **4 zanahorias**
- **2 puerros**
- **1 calabacín grande**
- **1 manojo de acelgas.**
- **3 dientes de ajo.**
- **1 pastilla de starlux**
- **Un poquito de sal**

En el fregadero lavar bien toda la verdura, quitar los hilillos de las acelgas y trocear en cachos pequeños, pelar las zanahorias y el calabacín y trocear como anteriormente, quitar las hebras de la judías verdes y trocear, los puerros quitar la primera capa y trocear, mientras tanto filetear los dientes de ajo y freír en una sartén con aceite hasta que estén dorados.

En la olla rápida meter 2 vasos medianos de agua, un poquito de sal, extarlux y toda la verdura, cerrar y tener hasta que el pivote suba dos rayas y seguidamente 15 minutos al 3.

Cuando esté mezclarlo con los ajos y el aceite de los ajos y triturar