

**Tipo de receta:** Sopas y cremas  
**Método utilizado:** Tradicional y Thermomix  
**Número personas:** 6  
**Fuente:** Recetas populares com patatas

## Crema de patatas Belga

### Ingredientes

30 gr de mantequilla  
4 cebollas  
250 gr de champiñones frescos  
4 tazas de caldo de pollo  
4 pies de perejil fresco  
1 hoja de laurel  
1 ramita de tomillo fresco  
4 patatas medianas  
1 taza de nata



### Preparación tradicional

Calentar la mantequilla en una olla y freír en ella la cebolla cortada en rodajas finas y los champiñones también laminados hasta que estén suaves.

Añadir el caldo y las hierbas, dejar hervir y añadir las patatas peladas y cortadas en trozos pequeños.

Reducir el fuego y dejar cocer durante 30 minutos con la olla tapada.

Dejar enfriar un poco, quitar el romero y el laurel y triturar con la batidora durante 30 segundos hasta obtener una crema fina.

Probar la sopa, si el caldo utilizado no es muy salado quizás se tenga que corregir la sal. Servir la crema en platos hondos o tazas con un poco de nata y una hojitas de tomillo.

### Preparación en thermomix

Poner la cebolla y los champiñones e el vaso y triturar durante 5 segundos en velocidad 5.

Añadir la mantequilla y freír la cebolla durante 5 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara, sin cubilete.

Añadir el caldo y las hierbas y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.

Añadir las patatas peladas y cortadas en trozos y programar 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Terminado el tiempo programado, quitar el romero y el laurel y triturar la crema durante 30 segundos en velocidad máxima (cuidado que el vaso estará muy lleno y nos podemos quemar con el vapor, así que lo mejor el tapar el cubilete con un paño de cocina y sostenerlo mientras se tritura la crema).

Probar la sopa, si el caldo utilizado no es muy salado quizás se tenga que corregir la sal. Servir la crema en platos hondos o tazas con un poco de nata y una hojitas de tomillo.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)