

CREMA DE POROTOS NEGROS



Categoría: Arroces Pasta y Sopas

Creada en 2016-10-13
Cualificada por Supercook CL
Sugerida por Kitchen Center
El tiempo total de preparación: 80:10 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

200 gramos	tocino ahumado
1 o 2	dientes de ajo, pelados
120 gramos	cebolla cortada en 2
80 gramos	zanahoria cortada en 2
100 gramos	apio pelado y trozado
50 mililitro	aceite de oliva
400 gramos	porotos negros, cocidos
600 mililitro	agua
1 cucharadita	concentrado de tomate
3/4 cucharada	mostaza en polvo
40 mililitro	jerez
20 mililitro	zum de limón
	pimienta de cayena a gusto
1 cucharadita	sal
	Crema de leche para decorar

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

HERRAMIENTA



Cuchillo de mezcla
(afilado)



Espátula



Cesta de vapor



Taza de medir