

Puré de remolacha con crema de queso

1 hora de preparación (3 horas y $\frac{1}{2}$ si asamos la remolacha)

Para 3-4 personas

Ingredientes

2-4 remolachas

80 gr de quesos

10 cl de nata líquida

pimienta

1 cucharada de cebollino picado (se pueden utilizar los tallos finos de las cebollas tiernas)

1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen

sal

Preparación

1. Limpiar y lavar las remolachas. Podemos darle un sabor especial si las asamos al horno unas 2 horas y $\frac{1}{2}$ o 3 a 120° C. Si no tenemos tanto tiempo las pelaremos y coceremos durante unos 45 minutos.
2. Triturar la remolacha con una cucharada de aceite y con una taza de agua hasta obtener una pasta uniforme, añadir más agua si es necesario.
3. Pasar el gazpacho por un colador fino o pasapurés. Sal-pimentar al gusto y enfriar.
4. Montar la nata, mezclada con el queso, hasta obtener una crema consistente.
5. Servir en un cuenco hasta la mitad puré de remolacha y encima la mezcla de queso y nata y espolvorear con cebollino picado por encima.