Sopitas de patata

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mar Arias

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g. de Patatas
- 750 ml. de Caldo de pollo
- 100 ml. de Nata líquida
- Perejil
- Nuez moscada
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos un cazo al fuego con el caldo y añadimos las patatas peladas, lavadas y cortadas. Añadimos también el perejil picado. Cuando las patatuelas estén tiernas y mantecosas añadimos la nata y batimos hasta conseguir una cremita deliciosa y colocamos de nuevo al duego 5 minutillos. Picamos un poco más de perejil y lo echamos junto con la nuez moscada, la sal y la pimienta. Riégala con un chorrín de oro líquido.