

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 150 g de queso Manchego
- 2 puerros
- 400 ml de caldo de pollo
- 200 ml de nata líquida
- Pimienta
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Comenzamos pochando en aceite, a fuego lento la parte blanca de los puerros. Agregamos el queso (cortado en dados), la nata y el caldo. Dejamos cocer 15 minutos a fuego lento. Rectificamos de sal y pimienta. Trituramos y colamos.