

Creador: karmela **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

cotar la cebolla en laminas y poner a rehogar añadir la patata cortada en cuadros añadir la pastilla de caldo sal y pimienta y poner a cocer 30 minutos a fuego lento cuando este pasar todo por la batidora y añadir la nata (reservar unas tiras de cebolla para decorar)

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Cebollas
- -2 patatas medianas
- , aceite de oliva .
- sal y pimienta
- 1 Pastilla caldo pollo
- 1 brik de nata para cocinar de 200,

Preparación:

Paso 1

se puede tomar caliente y frio como si fuera un gazpacho