

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** antonio camacho



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

COMO VEIS TAMBIEN SE PUEDE TOMAR EN FRIJO QUE CALIENTE
ES DECIR TODO EL AÑO ES UNA RECETA MUY AGRADECIDA Y
SABROSA

Ingredientes para 4 personas :

- 4 PATATA
- 4 PUERRO
- MANTEQUILLA, ACEITE
- 200 QUESO CREMOSO
- 1 CUBITO CALDO MAGI
- PAQUETE DE NATA

Preparación:

Paso 1

ELABORACION LIMPIAMOS LOS PUERROS BIEN POR QUE SUELEN TENER TIERRA , UNA VEZ LIMPIOS LOS CORTAMOS Y LOS HACEMOS EN UNA CAZUELA CON UN TROZO DE MANTEQUILLA Y ACEITE Y VAMOS POCHANDO ACONTINUACION AÑADIMOS LAS PATATAS QUE HEMOS CORTADO EN CUADRITOS PEQUEÑOS ASI SE CUECE MEJOR AÑADIMOS AGUA CALIENTE Y LE PONEMOS EL CUBITO DE MAGI QUE SUSTITUYE A LA SAL Y DEJAMOS QUE SE COCINE DURANTE 20 MINUTOS COMO FINAL AÑADIMOS LOS QUESOS TRANCHETES O QUESO CREMOSO Y LA NATA T TRITURAMOS TODO CON EL MINIPIMER HASTA FORMAR UNA CREMA SI QUEDA MUY EXPESA LE PODEIS AÑADIR UN POCO DE AGUA