

Creador: Penny **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Esta receta realmente lo hace mi marido y está de muerte!

Ingredientes para 6 personas :

- 4 Puerros grandes
- 1 Cebolla grande
- 2 cucharadas de Margarina
- 1 kilo de Patatas
- 1 litro de Caldo de pollo
- 3 vasos de Leche
- 2 cucharaditas de Perejil picado
- Sal

Preparación:

Paso 1

Derretir la margarina en una olla. Echar la cebolla picada y al rato los puerros cortados menudos. Cuando está ligeramente dorado se añaden las patatas cortadas a rebanadas finas, el caldo, y se deja cocer muy despacio durante 40 minutos. Se retira del fuego y se deja enfriar un poco. Después se tritura todo muy bien para que quede cremoso y se agrega la leche y la nata. Al servir, se decora con perejil