



SOPA DE PAPA CON PUERROS

Ingredientes

- 3 cucharadas de mantequilla
- 3-4 puerros
- 4-6 papas
- 3 dientes de ajo
- 6-7 tazas de caldo (vegetal o de pollo)
- 2-3 ramitas de tomillo
- 1 taza de la mezcla de leche y crema o crema
- sal y pimienta

PORCIONES: 6

TIEMPO TOTAL: 1 HORA

Use la cámara del teléfono inteligente para ver el enlace y abrir el enlace en una nueva pestaña



Preparación

1. Lave, pele y corte las papas en cubitos. Quite la parte superior de los puerros con hojas y pique el resto en trozos pequeños. Lave bien los puerros picados.
2. Encienda la estufa a fuego medio. Ponga la mantequilla con los puerros y el ajo en una olla. Cubra la olla con la tapa y deje cocinar durante unos 10 minutos.
3. Agregue las papas, el caldo, el tomillo, la sal y la pimienta. Suba el fuego a fuego alto hasta que hierva. Tape la olla y baje el fuego a bajo. Hierva a fuego lento durante 15 minutos o hasta que las papas estén blandas.
4. Cuando las papas estén blandas, retire las ramitas de tomillo. Luego use un triturador de papas para romper las papas. Agregue la mezcla de leche y crema al final una vez que la sopa esté licuada. Debido a que la crema estará fría, mantenga la sopa a fuego medio bajo cuando la agregue.

Si está disponible: use una licuadora de inmersión para licuar la mezcla o una licuadora normal y mezcle en lotes.



¿Necesita ayuda?
¡Mire un video!



Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades. Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program - SNAP del USDA.