

Sopa de Papas y Ajo Porro



Ingredientes

500 gr. papas peladas y cortadas.
2 ramas de ajo porro (puerros) lavadas y cortadas.
1 litro de consomé de vegetales.
1 cebolla mediana.
3 cucharadas de aceite de oliva o 2 de mantequilla.
Sal y pimienta al gusto.
Como guarnición queso parmesano.

Preparación

Paso 0: Si vas a utilizar un consomé casero lo ideal es que lo prepara antes de comenzar la sopa de manera que cuando esté listo puedas usarlo en la sopa.
Paso 1: En una olla calentar el aceite (o derretir la mantequilla).
Paso 2: Añadir la cebolla y el ajo porro (puerros) y sofreír hasta que este blandito el ajo porro (puerros).

Paso 3: Agregar las papas y revolver bien. Dejar que se sofría por al menos unos 10 min. para que los sabores se mezclen bien.

Paso 4: Verter el consomé sobre la mezcla y dejar que se cocine por 30 min. Si el consomé no está sazonado es hora de sazonar la sopa con sal y pimienta al gusto.

Paso 5: Cuando la papa esté blanda, sacar del fuego. Si vas a usar un batidor de mano (mini pinner), en la misma olla puedes triturar la sopa hasta que quede sin grumos. Si vas a usar licuadora convencional es mejor dejar enfriar antes de licuar.

Paso 6: La sopa esta lista. Si vas a calentarla lo ideal es hacerlo a fuego baja y añadir un poco de leche si se espesa mucho. Como guarnición espolvorear un poco de queso parmesano.