



CREMA RÁPIDA DE PUERROS CON PAPAS

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 3 Puerros picados finamente
- 1 Cebolla cortada en plumas
- 2 Papas cortadas en cuadritos
- 1 sopa de pollo con fideos MAGGI®
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1.- Calienta el aceite en una cacerola y saltea el puerro con las papas y la cebolla durante 3 minutos hasta ablandarlos levemente. Luego, agrega la sopa de pollo con fideos MAGGI® disuelta en un 1 ½ litro de agua caliente, cocina durante 8 a 10 minutos a fuego medio revolviendo de vez en cuando hasta cocer las papas.

2.- Una vez lista, retira del fuego y procesa con la ayuda de una mini-pimer o juguera hasta molerla completamente y conseguir una preparación de textura cremosa. Si se ha enfriado un poco, vuelve la cacerola al fuego y calienta.

3.- Finalmente condimenta con un toque de sal si es necesario. Antes de servir agrega un toque de pimienta y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	129 Kcal
Proteínas:	2.3 g
Grasa Total:	5.6 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	17.6 g
Fibra Dietética:	1.20 g
Sodio:	620 mg

Sugerencia

Puedes reforzar su sabor con hierbas como romero, tomillo y albahaca. Así darás más aroma a tu preparación.