

# Sopa de Papa y Puerro

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papas:** 6 Unidades

**Agua:** 800 cc

**Nata agria:** 1 cda

**Perejil:** c/n

**Puerro:** 1 Unidad

**Mantequilla:** c/n

**Pastilla o cubo de caldo:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

- Freír el **puerro** picado en la *mantequilla*.
- Cortamos las papas en rodajas y añadir a la cazuela.
- Cubrir con agua y añadir la pastilla de caldo.
- Cocinar hasta que la **papa** esté lista
- Cuando la *papa* empieza a romperse esta lista.
- Servir y decorar con *perejil* picado y la *nata* agria.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/potatis-och-purjoloksoppa-sopa-de-patata-y-puerro>