Sopa de papa y puerro



Ingredientes

Baguette: 1
Puerro: 5 Varas
Caldo de verdura: 1 lt
Huevos: 2
Dientes de ajo: 2
Hierbas frescas:
Papas: 2 Unidades
Sal y Pimienta:
Vinagre:

Preparación de la Receta

Para los croutons

- Cortar la baguette en cubos y con aceite de oliva, *tomillo* fresco y *ajo* aplastado llevar a horno hasta *dorar*, reservar.

Para la sopa

-
- Cortar el **puerro** en trozos pequeños, rehogar en olla con aceite de oliva y sal.
- Cocinar hasta ablandar.
- Agregar *ajo* fileteado y cocinar 5 minutos.
- Añadir papas peladas en cubos, caldo hasta cubrir, sal, pimienta y dejar cocinar hasta que las papas estén tiernas.
- Licuar hasta obtener una textura cremosa.

Para los huevos poche

-
- Calentar abundante agua con un chorro de *vinagre* y sin que hierva hacer un remolino con una cuchara y agregar *huevo* en el centro.

- Cocinar por unos minutos hasta que la clara envuelva la yema y esté jugosa.
- Retirar con cuidado, reservar y repetir esta operación por cada *huevo* poche.

Para el armado

-
- Servir la **sopa** cremosa en plato hondo, en el centro el *huevo*, croutons y terminar con pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-papa-y-puerro