



## SOPA DE PUERROS Y PATATAS

### Ingredientes

- 1 puerro grande
- 2 patatas grandes
- caldo de pollo o agua
- aceite de oliva y sal.

### Preparación

En una cazuela ponemos un poco de aceite de oliva. Rehogamos el puerro limpio y troceado hasta que esté ligeramente dorado.

Pelamos y lavamos las patatas; las partimos en trozos pequeños y las agregamos a la cazuela. Mezclamos todo.

Cubrimos con agua o caldo de pollo, salamos y cocemos unos 30 minutos desde que el agua comience a hervir o hasta que la patata esté tierna. Servimos muy caliente.