

Ingredientes

Puerro: 3

Patata: 2

Cebolla: 1

Ajo: 3 dientes

Nuez moscada: 1/2 cdta

Sal

Harina: 1 cda

Leche: 100ml*

Caldo de verduras

Pimienta blanca: 1/2 cdta

Aceite

***Nata o leche de coco**

Instrucciones

- **Cortar los puerros longitudinalmente, limpiar el interior con agua, secar y picar**
- **Picar fino la cebolla**
- **En una olla con aceite, cocinar la cebolla y el puerro unos 15 min a fuego suave sin llegar a dorarlos**
- **Añadir los ajos machacados y las patatas cortados en cubos y cocinar 2 min**
- **Echar la harina y cocinar otros 2 min**
- **Cubrir todo con caldo y cocinar tapado hasta que se cueza la patata**
- **Añadir la pimienta blanca, nuez moscada y leche y triturar todo**
- **Echar sal al gusto y pasar por un colador**