

<https://www.mepillasquisando.com>



1 puchero



2 litros agua



6 puerros



2 zanahorias



4 patatas grandes



media cebolla

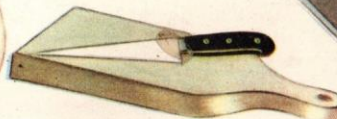


tabla picar



3 cucharadas aceite



sal



2 horas

Sopa de puerros

RACION PARA 4 PERSONAS

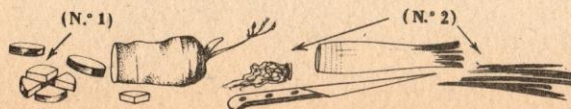


SOPA DE PUERROS

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- PUCHERO - AGUA.**— En un puchero se ponen a hervir dos litros de agua.
- ZANAHORIAS.**— Se cortan dos zanahorias en rodajas finas y cada rodaja en cuatro partes (Gráfico N.º 1)
- PATATAS.**— Se pelan cuatro patatas grandes y se cortan en trozos pequeños del tamaño de una aceituna.
- CEBOLLA.**— Se pica muy finamente media cebolla.
- PUERROS.**— Se limpian seis puerros y se les quitan sus extremidades (Gráfico N.º 2) cortando la parte utilizable en ronchas finas.
- Todas las verduras que tenemos preparadas, se echan al puchero cuando el agua esté **HIRVIENDO**.
- ACEITE.**— Añadir juntamente con las verduras, tres cucharadas de aceite crudo.
- SAL.**— Sal según gustos.
- RELOJ.**— Se deja hervir todo ello dos horas sin interrupción.
- PRESENTACION.**— Se servirá en una sopera todo el contenido del puchero.



<https://www.mepillasquisando.com>