

Raciones para 4

2
Puerros
250 g
Patata
50 ml
Aceite de oliva virgen extra
20 g
Mantequilla
500 ml
Caldo de verduras
2
Peras
50 ml
Nata
1 puñado
Cebollino picado

- 1 Corta los puerros en rodajas. Luego pela las patatas y córtalas en cubos. Corta también un par de láminas de pera longitudinalmente, reservándolas en agua, y el resto de las peras córtalas en cubos.
- 2 En una olla ancha rehoga con AOVE el puerro, las patatas y la pera en cubos. Cocina unos minutos y enseguida añade el caldo y cocina a fuego medio.
- 3 Pasados unos 15 minutos, cuando estén todos los elementos blandos, apaga el fuego, y tritura suavemente con una batidora añadiendo a la vez la nata. Triturar hasta conseguir una crema ligera, homogénea y lisa.
- 4 En una sartén derrite la mantequilla y dora las láminas de pera por ambos lados.
- 5 Sirve la sopa en boles, dispón las láminas sobre la sopa y finaliza con cebollino picado finamente.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crema-ligera-de-pera-puerros-y-patatas/>

COOKING
LOVERS 