

## Sopa de puerro con patata y queso

Para 4 personas

### **Ingredientes**

50 gr mantequilla  
1 cebolla pequeña (150 gr) picada gruesa  
1,5 kg de puerros en rodajas finas  
3/4 kg de patatas cortadas en trozos  
 $\frac{3}{4}$  litro de caldo de verdura  
1,5 litros de agua  
125 ml de nata (opcional)  
1 diente de ajo  
1 pizca de hierbas aromáticas (albahaca, por ejemplo)  
20 gr de queso rallado (por ejemplo parmesano)  
150 gr de harina con levadura (sirve la que venden preparada para hacer pizzas)  
1 huevo batido (opcional)

### **Preparación**

1. Fundir la mantequilla en una cazuela grande y cocinar en ella el puerro, la cebolla y el ajo, hasta que se ablande el puerro.
2. Añadir la mitad de las patatas, el caldo y el agua y llevar a ebullición.
3. Bajar el fuego y cocinar a fuego lento tapado durante unos 25 minutos.
4. Batir todo hasta que quede suave. Se puede preparar con un día de antelación y guardar en la nevera tapada.
5. Con la otra mitad de las patatas ya cocidas, añadirle una cucharada sopera de mantequilla, el queso rallado, la harina y el huevo (si se desea). Mezclarlo todo bien.
6. La sopa que hemos preparado previamente la ponemos al fuego de nuevo y le añadimos en bolitas el preparado de patatas, mantequilla, queso y harina, cogiéndolo con una cuchara por ejemplo. Dejar a fuego lento unos 10 minutos.
7. Finalmente si se desea dar un toque más cremoso a la sopa añadir la nata.