

SOPA DE MANZANA Y PUERRO

INGREDIENTES:

- 4 Puerro grandes en trozos (solo la parte blanca)
- 3 Manzanas verdes (peladas y partidas en 4 trozos)
- 50gr de aceite de oliva virgen
- 50 gr de mantequilla
- 800gr de agua
- Una pastilla de caldo de verduras casero o 1 cucharada rasa de sal
- 200gr de leche (o nata)
- cebollino picado o pimienta negra para decorar

PREPARACIÓN:

- **Ponga los puerros en el vaso y programe 4 seg. Vel 5**
- **Añada la manzana el aceite y la mantequilla y programe 12min,temp Varoma vel 1.**
- **Vierta en el vaso 200gr de agua y la pastilla de caldo. Triture 1 min. Velocidad progresiva 5-10**
- **Incorpore el agua restante (600 gr) y programe 25 min, 100°, vel.1**
- **Agregue la leche y programe 30seg, velocidad progresiva 5-10**

COMENTARIOS/TRUCOS:

- **Esta sopa tambien es buena fría.**

thermomix

Lis Romaguera

lisroma@drac.com