Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

Crema de puerro con queso cheddar gratinado

30min · 4 raciones · 343 kcal

Ingredientes

- **120gr** de queso cheddar reserva
- **400gr** de puerro en dados
- **30gr** de mantequilla
- **20gr** de aove
- **700gr** de agua
- **2**-3 Pellizcos de sal
- **2**-3 Pellizcos de pimienta molida
- **4**-8 Rebanadas de pan tostado

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**23 g**
Hidratos	**25 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboración

1. Rallar el queso cheddar y reservar
2. En una cacerola poner la mantequilla, el aove, el puerro y pochar a fuego medio unos 8 min
3. Retirar 3 cucharadas de puerro y reservar
4. Añadir la patata, el agua, la sal y la pimienta molida y seguir cocinando 20 min más
5. Triturar todo y servir en cuencos aptos para horno
6. Colocar dos rebanadas de pan tostado, agregar el queso y un poco del puerro reservado
7. Llevar al horno 8 min a 180 grados

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya