

POTAJE CASERO



Preparación : 15 min - **Reposo :** - - **Cocción :** 40 min - **Material :** -

Ingredientes : 4 PERSONAS

- 100 g de tocino - ½ cebolla pelada - 2 zanahorias de buen tamaño - 2 patatas - 1 puerro - 1 diente de ajo prensado - 30 g de mantequilla* - 1 l de agua

1. Pele las verduras, córtelas en pedazos.
2. Haga sofreír el tocino con la cebolla picada en una cacerola. Añada la mantequilla con las verduras y deje cocer 2 minutos. Revuelva. Añada agua, pimienta y deje cocer durante 40 minutos aproximadamente. Deje atemperar.
3. Vierta el potaje en el bol. Utilice el programa SOUPS.

Power Blender ■

*Alérgenos: esta receta contiene lactosa.