

Sopa de Puerros

Para 4 personas



Preparación

Trocear los puerros y cocer lentamente durante 1/2 hora. Dejar reposar y pasar por la juguera, añadiendo una crema hecha de harina, leche y huevo mezclado.

Cocer 10 minutos y servir con un chorro de limón.



Ingredientes

- 1 kilo de puerros (reservando las hojas verdes)
- 1 litro de agua
- 2 cucharadas de harina integral
- 1 vasito de leche o crema
- 1 huevo
- Sal
- Nuez moscada
- Cucharadas de jugo de limón.

