



## Sopa de poro y papa

**Tiempo de preparación:** 15 minutos

**Tiempo de cocimiento:** 45 minutos

**Tiempo total:** 1 hora

**Porciones:** 6 porciones aproximadamente

Como siempre lo he pensado y por eso no me canso de repetirlo. En las recetas siempre hay historias atrapadas entre sus sabores y olores, hasta en los colores mismos.

Esta sopa de poro y papa, para mí es acordarme de Ale mi amiga y de la experiencia maravillosa que siempre vivimos cuando nos recibe en su casa. Con ella la relaciono y para siempre será mi recuerdo atado a esta receta.

Para ella es su abuela y las comidas familiares en su casa, cuando desde chicos los nietos se reunían en su mesa a probar lo que con tanto amor les cocinaba. Cuenta Ale que no dejó recetario y que su mamá no hacía tanto esta sopa. Entonces ella se dió a la tarea de recordar, de investigar y de adaptar hasta que dió con aquel sabor que la llena de recuerdos felices.

Siempre es un honor cuando alguien me comparte sus recetas especiales. Gracias Ale porque nos encantó, porque es una sopita de «hervores lentos y sabores contentos» que llegó para quedarse como favorita de la casa.

Espero la disfruten mucho.

NOTA IMPORTANTE: Dejen hervir suavcito y sin prisa para que espese rico.

### Ingredientes:

- 1 Tomate huaje grande y bien rojo.
- 350 gr. Poro cortado en medias lunas (o al gusto).
- 500 gr. Papa blanca cortada en cubos (1 cm. aproximadamente).
- ½ Barra de mantequilla con sal.
- 1.5 Litros de agua.
- 2 cucharadita de consomé de tomate en polvo.
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo.

### Procedimiento:

Lavar el poro y cortarlo en medias lunas (o en cuartos de lunas).

Pelar y cortar las papas. Reservar.

Licuar el agua con el tomate y los condimentos (consomé de pollo y tomate). Reservar.

En una olla honda, poner a derretir la mantequilla y ahí mismo sofreír el poro hasta que cambie de color y quede transparente.

Agregar el caldo de la licuadora y subir el fuego para que suelte el hervor. Rectificar el sabor.

Incorporar la papa en cuadritos y dejar que suelte el hervor. Luego bajar el fuego y dejar hervir



## Sopa de poro y papa

suavemente a que se consuma un poco del líquido y la papa suelte su almidón, para que quede con una consistencia espesita (esto es al gusto). Rectificar sazón nuevamente.

Servir bien caliente.

\* Si se desea se puede licuar ya que la papa esté cocida y presentar como crema. La opción de agregar leche es al gusto.