

# Crema de puerros con magimix

## Crema de puerros con magimix

5 min	5 min 29 min	5 min 29 min 34 min	5 min 29 min 34 min 1/10
5 min 29 min 34 min 1/10 7	5 min 29 min 34 min 1/10 7 6	5 min 29 min 34 min 1/10 7 6 12	

### 5 min 29 min 34 min 1/10 7 6 12

400g de leche  
200g de agua  
3 puerros  
2 patatas  
2 cucharadas de crema espesa  
Sal  
Pimienta

**<span itemprop="recipeIngredient">400g de leche<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">200g de agua<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">3 puerros<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">2 patatas<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">2 cucharadas de crema espesa<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">Sal<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">Pimienta<br/></span></b>**

Descubre una deliciosa sopa de puerros preparada con tu TM31, TM5 o TM6 :

Â»

Cortar los puerros en rodajas.

Â»

Colocar el aceite en el vaso del Thermomix, luego añadir las rodajas de puerros y programar 7 minutos a 70°C, velocidad 2, en sentido contrario a las agujas del reloj.

Â»

Pelar las patatas, cortarlas en cubos y agregarlas al vaso del Thermomix.

Â»

Añadir la leche, el agua, la sal, la pimienta y programar 22 minutos a 100°C, velocidad 2 (No colocar el cubilete en el vaso del Thermomix).

Â»

Al finalizar el tiempo, agregar la crema espesa y cerrar el vaso colocando el cubilete.

Â»

Triturar durante 45 segundos a velocidad 8.

Ajustar la sazón si es necesario y disfrutar de una deliciosa sopa Thermomix. ¡ Nam ! ;)