

SOPA DE PUERROS

- Medio Kg. de puerros.
- Tres cuartos de litro de fondo de pollo y verduras o en su defecto agua.
- Bechamel hecha con tres cucharadas de harina, trescientos ml de fondo (un vaso y medio), margarina o mantequilla, nuez moscada, sal, pimientas recién molidas y dos quesitos de porciones.
- Doscientos cincuenta ml de crema de leche fresca (un vaso).
- Queso rallado.
- Almendra molida.

Picar los puerros muy menudos, cocerlos en el fondo de verduras y pollo hasta que estén tiernos pero sin que se desarmen. No poner demasiado fondo, si es necesario mejor añadir a que quede excesivamente caldosa

Mientras se cuecen, hacer la bechamel, esta tiene que quedar clara. Una vez cocidos los puerros y hecha la bechamel, juntarlo y remover bien para que se incorporen.

Poner la sopa en tazones, echar un chorro de crema de leche fresca, media cucharadita de almendras molidas, cubrir con el queso rallado y meter al horno a gratinar.