

## SOPA DE PATATA



### INGREDIENTES:

- 400 gr de patatas
- 1 cebolla
- 3 puerros
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de curry en polvo
- Una pizca de pimienta

### PREPARACION:

- 1- Pelar y cortar en rodajas gruesas las patatas, la cebolla y los puerros. Ponerlo en una olla a presión, cubrir con agua y cocer unos 20 minutos (si utilizas una olla normal, poner un poco más de agua y cocer hasta que estén blandas las patatas).
- 2- Dejar enfriar un poco y pasarlo todo bien por la batidora. Añadir el aceite crudo, sazonar con sal y pimienta y añadir el curry. Servir caliente.