

Crema d'alls, porro i patates amb Thermomix

Ha arribat el fred i a mi en particular, sempre em ve de gust prendre una crema de verdures calenteta per a sopar, per això aquests dies vaig provant per a no fer sempre la mateixa. Avui us deixo **"Crema d'alls, porro i patata"** que amb només 3 elements queda una crema molt delicada.

El sabor de l'all s'aprecia però no domina, sempre podeu ajustar la quantitat, jo vaig posar 5 dents i la veritat que es notava el sabor però no molestava

A veure que us sembla



INGREDIENTS

- 40 ml d'oli d'oliva verge extra
- 4-6 grans d'all
- 180 g o 2 porros nets
- 2 patates grans
- 1 litre de brou de pollastre
- Sal i pebre al

PREPARACIÓ

1. Posa en el got l'oli i els alls pelats i programa **7 minuts, 100, velocitat 2.**
2. Agrega els porros nets i tallats a trossos, i trosseja tot durant **5 segons en velocitat 5.**
3. Baixa les restes que s'hagin pogut quedar per les parets i programa **10 minuts, 100º, velocitat 1.**
4. Afegeix el litre de brou i les patates en trossos. Cou durant **25 minuts a 100è i velocitat cullera.** Salpebra.
5. Tritura durant **1 minut en velocitat progressiva 5-10,** i ja está llest per a servir.