Potaje de papa y pesto de chile poblano con poro

Ingredientes

- *1 cucharada de mantequilla*
- *2 cucharadas de aceite de oliva*
- *1 pieza de poro grande*
- *1 cucharadita de comino*
- *1 cucharada de pesto de chile poblano*
- *1 ramita de perejil*
- *1 ramita de apio*
- *2 chiles poblanos*
- *1 ramita de tomillo*
- *2 piezas de papa hervidas y peladas*
- *800 ml de caldo de verduras*
- *3 cucharadas de crema fresca*
- *2 cucharadas de rabo de cebolla en cortes finos*
- *1 pizca de sal*
- *1 pizca de pimienta*
- *Crutones de pan*

Preparación

Pon a calentar en una cacerola 2 cucharadas de aceite de oliva y luego la mantequilla. En ella saltea los poros cortados en rodajas. Añade el comino, el

tomillo y el romero; cocina por un minuto más a fuego bajo sin dejar de mover el contenido.

Enseguida, pela las papas, córtalas en cubos medianos y agrégalas a la cacerola con lo demás.

Después, remueve constantemente hasta que se desbaraten un poco las papas, añade el caldo de verduras y espera a que las papas terminen de cocerse.

Una vez cocidas las papas, retira las hierbas de olor. Ahora, vacía a la licuadora los poros, las papas y el caldo. Hazlo en tres etapas, licua hasta obtener una mezcla homogénea. Después, regrésalo a la olla, agrégale las cucharadas de crema, sal y la pimienta.

Sirve la sopa bien caliente con 5 crotones, encima deja caer el pesto de chile poblano, luego el cebollín y por último el perejil finamente picado.

Para hacer el pesto de chile poblanos, pon en un procesador, un diente de ajo, dos chiles poblanos asados y desvenados, sal, pimienta negra y aceite de oliva; calcula de 3 a 5 cucharadas, y muele hasta que quede martajado.