



# Vichyssoise



## Dificultad:



## Ingredientes:

5 puerros grandes  
2 patatas pequeñas  
1/2 l. de leche entera  
1 l. de caldo de ave  
1 dl. de nata  
Sal y pimienta blanca  
Cebollino

## PASO 1

Para preparar el litro de caldo podemos ver la receta del caldo de ave.



## PASO 2

Limpiar bien los puerros quitando el principio y el final del puerro. Quitarle la primera capa. Hacer una cruz con el cuchillo en la parte verde y dejarla a remojo por esa parte para limpiarlo bien de tierra. Una vez limpios trocearlos en trozos pequeños.

## PASO 3

Pelar las patatas y cortarlas en trozos pequeños.



## PASO 4

Rehogamos en mantequilla o aceite las patatas y los puerros. Es conveniente rehogar las verduras por orden de dureza, empezando por las más duras y terminando por las más blandas, en este caso primero la patata y luego el



puerro. Para rehogar también se puede emplear la mitad de mantequilla y la mitad de aceite. Mientras rehogamos lo hemos de hacer a fuego lento porque no queremos que se dore si no la crema ya no será blanca. Cuando las verduras estén casi rehogadas añadimos un poco de sal. Si rehogamos con mantequilla hemos de esperar a que se derrita antes de meter las verduras.



#### **PASO 5**

Añadimos la leche y el caldo y, una vez las verduras estén blandas, las trituramos con el minipimer.

#### **PASO 6**

Para que la crema quede con una textura agradable lo pasamos por el chino. Una vez colado rectificamos con sal y pimienta.

#### **PASO 7**

En este punto podemos decidir congelar la crema para tomarla en el momento que deseemos.

#### **PASO 8**

Cuando la queramos servir picamos un poco de cebollino y lo espolvoreamos por encima, si es fría añadimos el chorrito de nata.