Vichyssoise

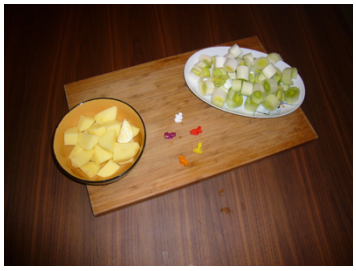
Dificultad:

Ingredientes:
5 puerros grandes
2 patatas pequeÃ±as
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 quitandoÂ 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 pequeÃ±os.

PASO 3
Pelar las patatas y cortarlas en trozos pequeÃ±os.



PASO 4
Rehogamos en mantequilla o aceite las patatas y los puerros. Es conveniente rehogar las verduras por orden de dureza, empezando por las mÃ¡s duras y terminando por las mÃ¡s blandas, en este caso primero la patata y luego el

puerro. Para rehogar tambiÃ©n 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 serÃ-a blanca. Cuando las verduras estÃ©n casi rehogadas aÃ±adimos un poco de sal. Si rehogamos con mantequilla hemos de esperar a que se derrita antes de meter las verduras.

PASO 5

AÃ±adimos la leche y el caldo y, una vez las verduras estÃ©n 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 esplovoreamos por encima, si es frÃ-a aÃ±adimos el chorrito de nata.