

# Crema vichyssoise



## Ingredientes:

- 1'5 Litros de caldo de pollo (1 pollo, 1 zanahoria, 1 tomate, 1 cebolla, 1 puerro, un trocito de nabo y otro de chirivía una ramita de apio).
- 250 g de puerros, 250 g de patatas
- 250 g de cebolletas tiernas,
- 150 g de crema de leche
- 75 g de mantequilla, perejil, sal

## Preparación:

Para la crema vichyssoise se pone mantequilla en una sartén y cuando está derretida se le añaden las cebollas peladas y cortadas a rodajas, dejándolas cocer a fuego lento hasta que estén blandas pero sin que cojan color.

Se pelan las patatas y se cortan a trocitos.

Se limpian los puerros y se cortan a trozos, aprovechando sólo la parte blanca.

En una olla se pone el caldo a hervir y se le añaden las patatas, los puerros y las cebollas fritas, dejándolo cocer todo junto hasta que las patatas estén blandas.

Se sazona con sal, se tritura con la batidora eléctrica y se cuela.

Si no se dispone de batidora se pasa por el pasapurés.

Se entra en la nevera hasta el momento de servir, pero antes se le añade la crema de

# Crema vichyssoise

leche, removiendo bien para que todo quede mezclado.

La crema vichyssoise se sirve fría, en tazas individuales y espolvoreadas con un poco de perejil picado.

No es conveniente añadir la crema de leche mucho rato antes de servirla pues lo hace espesar demasiado.