

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.