MARÍA



SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

Vichyssoise

30min 4 raciones

Ingredientes

- Puerros
- Patatas
- Ajo
- Caldo de verduras o agua
- Mantequilla
- Sal, pimienta y copos de pimentón
- Queso crema
- Picatostes

Elaboración

1. En una cazuela añadimos mantequilla y, una vez derretida, incorporamos el ajo, el puerro troceado y la patata
2. Rehogamos unos 5-10 minutos a fuego medio, salpimentamos y cubrimos con caldo de verduras
3. Cuando rompa a hervir, bajamos a fuego medio unos 20 minutos (depende del tamaño de la patata, lo que tarde en estar blandita)
4. Pasado el tiempo, echamos todo en la batidora junto con 1 cda de queso crema y trituramos hasta obtener una crema homogénea
5. Cortamos pan en dados pequeños, salpimentamos y doramos en una sartén
6. Emplatamos la crema, decoramos con queso crema, los picatostes y unos copos de pimentón

RECOMENDACIONES

La vichyssoise combina con cualquier topping que quieras añadirle

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy