

HerZechef 👆

SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

Vichyssoise

2 raciones 391 kcal

Ingredientes

- **1** patata
- **1** puerro
- **1** cebolla
- **200 ml** de nata líquida
- Una nuez de mantequilla
- Sal
- Agua

POR RACIÓN

Proteínas	6,5 g
Grasas	26 g
Hidratos	37 g
Fibra	4,5 g

Elaboración

1. Pelar una patata, un puerrito y una cebolla
2. Cortar a daditos de cualquier forma todas las verduras
3. En una cazuela, con un poquito de mantequilla caliente, pochar la cebolla y el puerro hasta que estén transparentes
4. Añadir las patatas, dar un par de vueltas más, añadir sal y cubrir con agua
5. Tapar para que hierva, hasta que la patata esté blandita, y triturar todo
6. Cuando esté más o menos triturado, añadir la nata líquida y dar otro toque de batidora para mezclar todo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto