

SOPAS Y CREMAS

Vichyssoise

30min · 4 raciones · 510 kcal

Ingredientes

- **3** puerros medianos
- **2** patatas medianas
- **600 ml** de caldo de pollo (lo puedes poner de verduras)
- **50 gramos** de mantequilla
- **1 cucharada** de aceite de oliva
- Sal y pimienta

PARA DECORAR

- Nata
- Aceite verde (puedes usar aceite de oliva)
- Picatostes

POR RACIÓN

Proteínas	6,6 g
Grasas	37 g
Hidratos	40 g
Fibra	4,3 g

Elaboración

1. Quitamos los extremos de los puerros y la capa externa.
2. Limpiamos con agua el puerro para quitar restos de tierra.
3. Pelamos las patatas y las cortamos en trozos.
4. En una olla ponemos mantequilla y aceite de oliva, y rehogamos el puerro con un poco de sal.
5. Cuando esté transparente, añadimos las patatas y cubrimos con el caldo.
6. Llevamos a ebullición y cocemos 30 minutos a fuego medio-bajo.
7. Rectificamos de sal, ponemos pimienta y trituramos.
8. Servimos en un plato, decoramos con un chorrito de nata, aceite verde y unos picatostes.

RECOMENDACIONES

Aunque suele tomarse fría, también puede probarse templada o caliente.

Hecho con CookNest