

VICHYSSOISE

Los ingredientes:

5 Puerros
1 Patata
1/2 Cebolla
Mantequilla
200 ml de nata



Preparación:

Cortar en trocitos el puerro, la cebolla y la patata. Saltear junto a la mantequilla en la cazuela a fuego suave hasta que esté transparente sin quemarse.

Cubrir de agua o caldo.

Hervir durante 20 minutos. Como tengo vitro, apago a los 15 minutos y dejo que se siga cocinando para aprovechar el calor residual.

Como en casa nos gusta las cremas espesitas, pongo en la batidora sólo la verdura, y el caldo lo voy añadiendo poco a poco hasta conseguir la textura deseada.

Colamos para eliminar si queda algún hilo del puerro. No es necesario, a mí me gusta más y os recomiendo hacerlo si en casa tenéis bebés y váis a comer todos lo mismo.

El último paso es poner al fuego, sin que llegue a hervir, añadir la nata, salpimentar y apagar el fuego.

Si lo váis a tomar fresquito, dejar enfriar y poner en un recipiente y a la nevera.