



Vichyssoise

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 3 Ud. de *Puerros*
- 2 Ud. de *patata*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- *Aceite de oliva virgen*
- *sal al gusto*
- 1 ltrs de *caldo de verduras*
- *Leche de vaca, semidesnatada*

Preparación

Paso 1 - Pelar y cortar los ingredientes.

En primer paso, cortar los puerros, la cebolla y las patatas a dados grandes

Paso 2 - Sofreir las verduras

Se ponen las verduras en una cacerola con un poco de aceite caliente y se sofríe unos 5 minutos.

Paso 3 - Hervir

Seguidamente se introduce la patata y el caldo de verduras (también se puede poner caldo de pollo) hasta cubrir los vegetales 1 o 2 dedos por encima.

Hechar sal al gusto.

Dejar hervir durante unos 25 minutos. Hasta que la patata esté bien hecha.

Paso 4 - Retirar y triturar

Se retira del fuego y a la vez que se tritura con un robot de cocina o "minipimer" se introduce la leche o bebida vegetal deseada.

Dejar enfriar. Lo normal es tomarla fría. por lo tanto, se aconseja hacerla por lo menos media día antes.

Finalmente se puede poner nuez moscada o pimienta negra según nuestro gusto.

Nota: Si se desea también se puede servir caliente.