Vichyssoise .



Vichyssoise

La Vichyssoise es una crema conocida en todo el mundo, propia de la cocina francesa. Existen numerosas recetas versionadas de esta crema/sopa, que se puede tomar fría o caliente. Su base es la patata y el puerro y se le añade nata o crema de leche. Hay quien pone mantequilla para sofreír el puerro y otros aceite de oliva. Yo voy cambiando…Unos ponen cebolla…otros no.

En casa la tomamos muy a menudo y se puede decir que es una de las primeras cremas que aprendí a hacer por su sabor y textura riquísima. Es verdaderamente apropiada para los niños, con ella no sueles fallar, y es muy nutritiva.

Os dejo mi manera de prepararla.

Ingredientes para 4 personas:

– 250 gr de puerro, solo la parte blanca.

– 1 patata grande.

– 2 vasos de caldo de ave.

– 2 vasos de agua.

– 200 ml de nata o crema de leche.

– aceite de oliva virgen.

– sal.

– pimienta blanca molida.

– nuez moscada.

– cebollino, o perejil…para decorar.

Preparación:

Paso 1:

Pelamos, lavamos y cortamos el puerro. Solo nos vamos a quedar con la parte blanca, la verde la podemos conservar para elaborar caldos de verduras, de pollo, etc.

Cortamos el puerro a rodajas.

Pelamos la patata, lavamos y cortamos a trozos irregulares de un tamaño medio-pequeño.

Paso 2:

En una olla con un poquito de aceite o mantequilla vamos a darle unas vueltas al puerro.

Cuando esté un poquito dorado (no mucho), incorporamos las

patatas y les dejamos un pelín a fuego lento. Salamos





Paso 3:

Vertemos los dos vasos de agua y los dos de caldo y dejamos cocer a fuego bajo unos 15-20 minutos.

Dejamos atemperar y pasamos la batidora hasta conseguir una crema homogénea.





Paso 4 :

Obtenida la mezcla ya triturada, añadimos la nata o la crema de leche, un poco de pimienta blanca molida, nuez moscada y rectificamos de sal.

Si la vamos a consumir caliente, pondremos el cebollino o perejil en el momento de servirla.

Si la consumimos fría (verano) , la dejaremos enfriar a temperatura ambiente y después en la nevera hasta el momento de servir.