

# 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.