Sopa vichyssoise puerros fritos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Papas: 100 g
Sal y pimienta blanca: A gusto
Fondo claro de ave: 1 1/2 L
Blanco de puerros: 250 g
Crema de leche: 200 cc
Puerro: 250 Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 50 g

Preparación de la Receta

- Coloque sobre un plato hojas de papel absorbente, luego disponga las *fetas* de *panceta* sin encimarlas, cubra nuevamente con papel absorbente y cocine en el microondas por periodos de 1 minuto y luego de 30 segundos hasta que la *panceta* quede totalmente deshidratada y seca, por ultimo píquela para obtener polvo de *panceta* ahumada.
- Corte solo la parte blanca del *puerro* en silffet (corte de forma diagonal).
- Pele y corte las papas en cubos de 1cm de lado aproximadamente.
- Corte el blanco de *puerro* en fina juliana, luego fría en abundante aceite caliente
- Retire y escurra sobre papel absorbente

Armado

- Lleve una *cacerola* al fuego con *manteca*, incorpore el *puerro* y deje sudar unos minutos, luego agregue los cubos de *papa* y cubra con caldo de ave, una vez tierna la *papa* procese
- Agregue la *crema* de leche y sazone con sal y pimienta, mezcle y deje reducir durante 5 minutos más.
- Sirva la **sopa** fría en vasos.

Presentación

- Decore con polvo de *panceta* y puerros fritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-vichyssoise-puerros-fritos