

# Vichyssoise

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** ½ Unidad

**Papas:** 350 g

**Puerros:** 350 g

**Crema de leche:** 300 cc

**Agua:** 200 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 1 cda.

**Caldo De Ave:** Cantidad necesaria

## Varios

**Ciboulette:** 1 cda.

**Crema de leche:** 50 cc

## Preparación de la Receta

- Pele las papas y corte en láminas.
- Corte los puerros en ruedas finas.
- Corte las cebollas en emincé.
- En una sartén con *manteca* saltee la *cebolla*.
- Reserve.
- En una *cacerola* con agua cocine las papas
- En una *cacerola* con agua y caldo sal y pimienta cocine las papas y los puerros.
- Cuele los vegetales y procese.
- Incorpore la *cebolla* y continúe procesando.
- Pase la preparación a una *cacerola* con un poco de caldo y mezcle.
- Agregue la *crema* de leche y caliente antes de servir.
- Rectifique la sazón.

## Presentación

- Sirva en una sopera y espolvoree con *ciboulette* picado.
- Forme hilos sobre la *sopa* con *crema* de leche.

- Esta *sopa* puede consumirse fría en verano.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vichyssoise-4>