



VICHYSOISE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de puerro
- 500 g de patata
- 100 g de cebolla
- margarina
- 250 ml de leche
- 250 ml de nata líquida
- 60 g de aceite de oliva
- sal

LA PREPARACIÓN

- Pelar y picar la cebolla en pequeños dados.
- Limpiar y cortar en dados la parte blanca del puerro.
- Colocar en una cazuela el aceite. Pochar la cebolla y el puerro.
- Pelar y trocear la patata. Añadir a la mezcla anterior (cuando la cebolla y el puerro empiecen a dorarse).
- Cubrir con agua. Dejar a fuego medio hasta que la patata esté blanda.
- Dejar enfriar. Pasar por la batidora, añadir la leche y a continuación la nata. Mezclar bien y rectificar de sal.
- Servir espolvoreado con perejil picado.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 33.1 g	Grasas 48.3 g
Kcal 600	Proteínas 8.2 g