



# Vichyssoise

## Ingredientes

- 300 g puerros
- 200 g patatas
- 1 cebolla mediana
- 25 g mantequilla
- 500 ml caldo de pollo
- 200 ml nata de cocinar
- pimienta blanca.

## Preparación

Trocear la parte blanca de los puerros y la cebolla .

Añadir la mantequilla a la olla, calentar y dejar que se funda .

Añadir el puerro y la cebolla .

Dar unas vueltas sin dejar que coja color .

Añadir las patatas troceadas, el caldo y un poco de sal .

Cerrar la olla y cuando coja presión dejar 7 minutos(Dependerá del tipo de olla, consultar tiempos de cocción en el manual de la olla) .

Cuando pierda la presión, abrir la olla y triturar con un batidora, añadir la nata removiendo con una cuchara, añadir una pizca de pimienta blanca y rectificar el punto de sal .

Si después de triturar se ve que está demasiado espeso añadir un poco más de caldo .

Servir frío o caliente .

.