



# Vichyssoise vegana

## Ingredientes

- 300 g puerros
- 200 g patatas
- 1 cebolla mediana
- 30 ml aceite oliva
- 400 ml caldo vegetal
- 300 ml leche de soja
- pimienta blanca.

## Preparación

Poner el caldo en la olla, añadir la parte blanca de los puerros, la cebolla, las patatas troceadas, el aceite y un poco de sal .

Cerrar la olla y cuando alcance la presión dejar cocer durante 10 minutos(dependerá del modelo de olla .

Consultar tiempos de cocción en el manual de la olla) .

Cuando la olla se enfrí abrirla y triturar con una batidora .

Ir añadiendo la leche removiendo con una cuchara hasta conseguir la consistencia deseada .

Añadir la pimienta y rectificar la sal .

Servir fría o caliente .

.