

Vichyssoise (crema de puerro)

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Ingredientes:

(para 3-4 personas)

- 3 puerros
- 3 patatas
- 1 cebolla
- 1 vaso de leche de soja (*opcional*)
- 1 cucharada de margarina (*o 2 cucharadas de aceite de oliva*)

Tiempo de preparación:

- 25 min (+ nevera)

Preparación:

1. Pelar y cortar la cebolla y las patatas en dados.
2. En una olla, poner la margarina y sofreír la cebolla durante un par de minutos. Añadir las patatas y sofreír 2 min más.
3. Cortar los puerros (*sólo la parte blanca*), añadir a la olla y sofreír con el resto de ingredientes durante 2 min.
4. Añadir agua hasta cubrir, tapar y dejar hervir unos 15-20 min.
5. Triturar con la batidora, añadir el vaso de leche de soja (*opcional*), salpimentar al gusto y terminar de triturar.
6. Dejar enfriar en la nevera.

Presentación:

- Servir bien fría en un bol o plato hondo.

Notas:

- Se puede servir con un chorrillo de aceite de oliva o con unos "picatostes".
- Se puede cambiar la leche de soja por cualquier otra leche vegetal o agua.

[Vichyssoise \(crema de porro / puerro\)](#) de [hiulit's cuisine](#) en [Vimeo](#).

Posted in: Cocina Tradicional, Entrantes, Recetas, Sopas Y Cremas, Videos | Tagged: Cebolla, Leche De Soja, Puerro | With 0 comments