COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Vichysoisse: crema de puerros

Receta para 3 personas

Preparación: 10 min
Total: 30 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 3 puerros Puerro
- [ ] 1 cebolla Cebolla
- [ ] 2 patatas Patata
- [ ] 500 ml Caldo de verduras
- [ ] 1 pizca Sal
- [ ] 2 cdas Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 40 g Mantequilla
- [ ] 80 ml Nata para cocinar

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, pelamos, lavamos y cortamos en rodajas los puerros.

2. Hacemos lo mismo con la cebolla y la picamos.
Thermomix: ponemos la cebolla y los puerros al vaso y trituramos 4 segundos a velocidad 5.

3. En un cazo a fuego alto, ponemos el AOVE y la mantequilla y dejamos que se derrita. Cuando comience a hervir, ponemos el fuego a temperatura media y añadimos los puerros y la cebolla ya cortados.
Thermomix: añade el AOVE y la mantequilla y programamos para rehogar 8 min a 120 grados a velocidad 1.

4. Vamos removiendo y dejamos rehogar durante 5-7 minutos. Mientras, pelamos y lavamos las patatas. También las chascamos.

5. Pasados los 5 minutos, añadimos las patatas y dejamos cocinar 5 minutos más.
Thermomix: añadimos las patatas chascadas y sigue cocinando 15 minutos a 100 grados a velocidad 1.

---

6. Calentamos el caldo de verduras y lo añadimos al cazo con el resto de ingredientes. Dejamos cocinar durante 15 minutos. En mi caso ha estado 13 minutos en total. Importante tener el fuego a temperatura media. Si cocinas esta receta en una olla exprés, en 5 minutos este paso estará listo!

---

7. Una vez pasados los últimos minutos, ya podemos triturar para formar la crema. Hay que asegurarse que se tritura muy bien y que no quedan grumos.
Thermomix: añade la nata para cocinar y programa para triturar 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresivamente.

---

8. Reservamos hasta que se temple y lo llevamos a la nevera para que se mantenga fría. Si queremos comerla caliente podemos servirla al momento decorando con AOVE, sal gruesa y pimienta negra.

---

9. Como esta es una crema que se toma fría, cuando vayamos a comerla, la sacamos unos 20 minutos antes del frigorífico y servimos. La decoramos como indico en el punto anterior. Aunque también puedes decorar la sopa a tu gusto, o no añadir nada. A tu elección. ¡Y listo! ¡Qué aproveche!