

# Vichyssoise de Manzana

Vichyssoise de Manzana, como darle un toque diferente a esta sopa francesa sin que pierda la esencia del plato, la podemos tomar fría o caliente.

## ingredientes

- 3 Puerros
- 3 Manzanas
- 1 lt de caldo de Verduras o de Pollo
- 80 gr de [Mantequilla](#)
- 100 ml de Nata
- Pimienta Negra
- Sal
- Cebollino

## elaboración Vichyssoise de Manzana

Empezaremos por los puerros, los limpiaremos dejando solo la parte blanca cortada en rodajas y tiraremos la parte de la raíz, guardamos la parte verde para preparar caldos.

En una olla pondremos la mantequilla a fuego bajo incorporando los puerros que ya tenemos cortados y la manzana que habremos pelado y cortado en trozos desechando el corazón.

Lo dejaremos a fuego bajo durante 2 o 3 minutos para que no tomen color y sigan lo más blancos posibles.

Es la hora del caldo, introducimos el caldo de pollo o vegetal en la olla y dejamos que se cueza todo junto durante 20 o 30 minutos a fuego medio.

Pondremos todo el contenido de la olla en el vaso de una batidora y trituraremos hasta dejarlo hecho un puré, que el puré sea más espeso o menos depende del caldo que le dejemos

de la cocción.

Ahora lo pasaremos por un chino para quitar las parte solidas que vendrá con el puré.

Una vez colado pondremos la nata, la sal y la pimienta negra, con el fuego apagado removeremos y estará.

Ya tendremos nuestra Vichyssoise de Manzana, se puede tomar fría o caliente, más líquida o más espesa, todo esto será a gusto del consumidor.

Nosotros la hemos rematado con un poco de cebollino picado.

## **BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA**

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres