

Vichyssoise

Vichyssoise, una crema de puerro y patata que podremos tomar tanto fría como templada, siendo válida para tomar en verano o en invierno.

La nacionalidad de esta receta se discute desde hace casi 100 años unos se lo atribuyen a un cocinero vasco basándose en la porrusalda, por otro lado los franceses y estadounidense también la reclaman su creación a Louis Diat, un cocinero francés del Ritz-Carlton de Nueva York, durante la primera guerra mundial.

Lo habitual es pensar que es francesa pero como otras muchas nunca se sabrá ciertamente.

ingredientes

- 1 Puerro grande
- 2 Patatas medianas
- 50 gr de [Mantequilla](#)
- 3/4 l. de Caldo de Pollo
- 250 ml de Nata para Cocinar
- Picatostes
- Cebollino
- Pimienta
- Sal

elaboración Vichyssoise

Limpiamos y cortamos el puerro, aprovechando solo la parte blanca, así conseguiremos que nuestra crema sea lo más clarita posible.

Los troceamos y los ponemos en una olla con la [mantequilla](#), dejaremos a fuego bajo durante unos 5 minutos.

Mientras pelamos las patatas y las rompemos en trozos pequeños para que cuezan por igual y digo romper para que suelten el almidón y se hagan más cremosas.

Las incorporamos a la olla con el puerro y añadimos el caldo, dejamos hervir todo junto unos 20 minutos hasta que la patata esté tierna.

Pasamos todo al vaso de la batidora y trituramos hasta que quede hecha una crema sin grumos.

Pasamos de nuevo todo a la olla y ponemos la nata, salpimentamos y esperamos a que de un hervor, si queda muy espesa puedes añadir algo más de caldo.

Ya tenemos lista nuestra vichyssoise.

Nosotros la hemos servido con un poco de cebollino, picatostes y aceite de oliva virgen extra ecológico.

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.