



<https://www.mepillasquisando.com>



CREMA DE PUERROS O VICHYSOISE



INGREDIENTES:

½ Kg. de Puerros.
½ Kg. de Patatas.
80 gr. de Mantequilla.
1 L. de Caldo de Pollo.
200 ml. de nata de cocinar.
Sal y Pimienta.
Aceite y Picatostes.

ELABORACIÓN:

Picamos solo lo blanco de los puerros y lo rehogamos con la mantequilla a fuego muy bajo, cuando estén blandos, añadimos las patatas y el caldo de pollo, subimos el fuego y cocemos 30 minutos o hasta que esté todo tierno. Trituramos y cuando se enfríe un poco añadimos la nata, la sal y la pimienta. Colamos y servimos caliente. Acompañamos con unos picatostes y un chorreoncito de aceite de oliva virgen.

<https://www.mepillasquisando.com>