

VICHYSOISE

INGREDIENTES:

- 4 puerros (sólo la parte blanca).
- 2 cucharadas de aceite.
- 2 cucharadas colmadas de mantequilla.
- 1 bote de leche evaporada o nata líquida.
- 6 medidas de agua o leche.
- 2 patatas medianas troceadas.
- 2 pastillas de caldo de ave (opcional) o sal.
- Pimienta.

PREPARACIÓN

En el vaso del Iber Gourmet, pon los puerros, tritúralos pasando progresivamente por todas las velocidades hasta llegar a la máxima, a continuación añade la mantequilla y el aceite, programa a velocidad 1, temperatura 100°, durante 8 minutos.

Cuando pare el Iber Gourmet añade las patatas, la leche evaporada, las pastillas de caldo, un poco de pimienta y 3 medidas de agua o leche. De nuevo programa a velocidad 1, temperatura 100° durante 20 minutos. Añade el resto de agua o leche, si te gusta más líquida, programa a velocidad 1, durante unos segundos.

SUGERENCIA:

Se sirve con daditos de pan frito.

Se puede tomar fría o caliente.