

VICHYSSEOISE DE MANZANA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Se puede servir fría o caliente.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 litro de caldo de pollo
- 4 manzanas
- 2 puerros
- 25 gr de mantequilla
- 250ml de nata líquida
- Cebollino
- aceite sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelamos las manzanas y las cortamos a trozos reservando 1/4 para decorar el plato. Limpiamos los puerros y cortamos la parte blanca en rodajas. En una sartén derretimos la mantequilla y freímos en ella las manzanas y los puerros durante unos minutos sin dejar que tomen color. Seguidamente echamos caldo de pollo y dejamos que cueza durante 20m . Retiramos del fuego y cuando se haya enfriado un poco, pasamos por la batidora hasta obtener un pure fino . Incorporamos la nata, mezclando bien y sazonamos con sal y pimienta. Servimos la crema fría o templada, adornada con rodajas de manzana y cebollino.