VICHYSSOISE

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Inmaculada Ramo

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Una crema que podemos tomar fría, templada o caliente...., ¿se puede pedir más?, creo que no

Ingredientes para 6 personas :

- 2 CEBOLLAS GRANDES
- 3 PUERROS
- 5 PATATAS
- 1 Y 1/2 L. de CALDO DE AVE
- 250 GR de NATA LÍQUIDA
- SAL Y PIMIENTA
- AGUA
- 24 LANGOSTINOS
- 6 HUEVOS
- ACEITE BLANCO
- 3 CUCHARADAS de MANTEQUILLA

Preparación:

Paso 1

PELAMOS LAS PATATAS, LAS CEBOLLAS Y LOS PUERROS. A LOS PUERROS LE QUITAMOS LA PARTE VERDE Y LA RESERVAMOS. PICAMOS TODO EN BRUNOISSE DE 1cm, Y FONDEAMOS CON MANTEQUILLA LAS CEBOLLAS CON EL PUERRO Y A LAS 5 MINUTOS AÑADIMOS LAS PATATAS Y COCEMOS DE 12 A 15 MINUTOS.

Paso 2

AÑADIMOS EL CALDO DE AVE Y LO TERMINAMOS DE CUBRIR CON AGUA, SALPIMENTAMOS Y TEMINAMOS LA COCCIÓN. AÑADIMOS LA NATA PARA DARLE SUAVIDAD, COCEMOS 5 MINUTOS, TRITURAMOS Y COLAMOS PARA QUE QUEDE BIEN FINO.

Paso 3

MIENTRAS, PELAMOS LOS LANGOSTINOS Y LES QUITAMOS LAS TRIPAS, LOS CORTAMOS POR LA

MITAD A LO LARGO RESPETANDO LOS 2 ÚLTIMOS TRAMOS DE LA COLA Y LOS SALTEAMOS EN UNA SARTÉN BIEN CALIENTE CON UNA POCO DE ACEITE. RESERVAMOS

Paso 4

POR OTRO LADO, PREPARAMOS HARINA DE TEMPURA CON AGUA Y SAL ESPESA, CORTAMOS EL PUERRO EN JULIANA Y LO MOJAMOS EN LA TEMPURA Y FRIMOS EN ABUNDANTE ACEITE MUY CALIENTE. RESERVAMOS. POR ÚLTIMO ESCALFAMOS LOS HUEVOS.

Paso 5

PRESENTAMOS EL PLATO CON UNA CAMA DE TEMPURA DE PUERROS, 4 LANGOSTINOS Y EL HUEVO ESCALFADO SOBRE EL PUERRO Y LA CREMA EN UNA SOPERA BIEN CALIENTE.