

Vichyssoise



Ingredients (6 persones)

- 50 g de mantega
- 500 g de porros
- 500 g de patates
- 1 l d'aigua o brou de pollastre o de verdures
- Sal i pebre al gust
- 200 ml de nata líquida per cuinar



Elaboració

Primer de tot neteja molt bé els porros: talla els extrems i, en la part verda fes uns talls en forma de creu i col·loca'ls a sota l'aixeta amb un raig d'aigua. Després talla a trossos rebutjant les fulles massa verdes. Aquestes van bé per fer brous de verdura.

A continuació ofega la mantega en l'olla amb el foc molt lent perquè no agafi color. Quan ja estigui tou afegeix les patates i l'aigua (o el brou de pollastre o de verdures). Puja el foc i deixa coure el conjunt durant 30 minuts fins que estiguin ben tendres les patates.

Després la tritures a la batedora i, quan estigui una mica freda, li afegeixes la nata líquida. També pots passar-la per un colador de forats molt petits per si la vols més fina.

La vichyssoise es pot prendre calenta com una crema o puré. Si la prefereixes freda, la deixes refredar a la nevera i la serveixes en bols.