

# Este verano ¡apuesta por una vichyssoise bien fría!

[Este verano ¡apuesta por una vichyssoise bien fría!](#)

[imprimir](#)



Ahora que aprieta el calor, ¿qué mejor manera de empezar una comida que con una crema de verduras fría? Proveniente de Francia, hoy te traemos una receta con un sabor fresco y delicioso: la [vichyssoise](#).

Prepararla con tu **Chef Plus Induction** te será fácil, rápido y sencillo. Los [ingredientes](#) que necesitarás para elaborar esta crema para cuatro personas son los siguientes:

- Sal y pimienta
- ¼ de medida de aceite de oliva
- 30 gramos de mantequilla
- 4 medidas de agua
- 400 gramos de patatas
- 2 medidas de nata líquida
- 200 gramos de puerros
- 200 gramos de cebolla blanca
- 4 ramas de cebollino

Primero tienes que picar las cebollas y los puerros en rodajas, pelar y cortar las patatas en dados medianos y picar muy fino el cebollino. A continuación introduce el puerro, la cebolla, la patata y la mantequilla en tu **Chef Plus Induction** y programa el menú “Freír/Sofreír” a 180º durante 10 minutos. Saltéalo removiendo a menudo.

Añade el agua y la nata y programa el menú “Presión” durante 20 minutos a 135º, con la tapa cerrada. Al terminar, traslada el contenido de la cubeta a otro recipiente y tritúralo. Como toque final, rectifica la sal y espolvorea el cebollino antes de servir. Si quieres una crema fría, déjala en el frigorífico varias horas.

Te revelamos un pequeño truco: puedes emplear [mantequilla](#) y **nata ligeras** para rebajar el contenido de grasas de esta crema y cuidar tu dieta en verano sin renunciar a todo el sabor de la vichyssoise. ¡A disfrutar!

Etiquetas

[crema de verduras](#)

[verduras](#)

[vichyssoise](#)

[puerros](#)

[cremas frías](#)

[Cremas](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

### Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.