

Vichyssoise

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

La vichyssoise es una sopa que se sirve fría. Puede emplear mantequilla y nata ligeras para hacer una sopa con menos contenido en grasa.

Modo express

1. Pique las cebollas y los puerros en rodajas; pele las patatas y córtelas en dados medianos; pique muy fino el cebollino.
2. Introduzca el puerro, la cebolla, la patata y la mantequilla en la Chef Plus Induction. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos y saltee mientras remueve.
3. Añada el agua y la nata y programe el menú Presión 20 minutos a 135º, con la tapa cerrada.
4. Al terminar, traslade el contenido de la cubeta a otro recipiente y triture. Añada la nata y cuele (si lo desea); rectifique la sal y espolvoree el cebollino antes de servir. Esta sopa se toma fría, pero si desea tomarla caliente también resulta deliciosa.
- 5.