

VICHYSOISE



Ingredientes:



400 gr de patatas



3 puerros



1 cebolla



1L de caldo de pollo



50 g de mantequilla



150 ml de nata



Sal, pimienta

Preparación:

- Pele y corte las patatas en dados. La cebolla y los puerros (sólo la parte blanca) en rodajas.
- Seleccione el programa **Estofar** y la opción **Medio**. Pulse **Inicio para fase 1**. Eche la mantequilla y rehogue el puerro y la cebolla con la **tapa cerrada**.
- Cuando suene la señal, añada la patata y el caldo de pollo, de tal forma que cubra las patatas, rebasándolas por encima 2 o 3 dedos.
- **Cierre la tapa** y ajuste el tiempo a 30 minutos. Presione el botón de **Inicio para fase 2**.
- Cuando finalice el programa, triture todo con una batidora hasta conseguir una crema fina. Una vez que se haya enfriado, añada la nata, la sal y la pimienta.

Consejo de Bosch:

Puede aliñar la crema con de aceite de oliva virgen extra y servir con picatostes.

RACIONES: 6-8

Programa: Estofar medio

Calorías por ración: 230 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 40 min.

AutoCook Pro - 40 min.