VICHYSSOISE

Ingredientes:

Preparación:

- Pele y corte las patatas en dados. La cebolla y los puerros (solo 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 abierta.**
- Cuando suene la señal, añada la patata y el caldo de verduras, de tal forma que cubra las patatas 2 ó 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.