

VICHYSSOISE

Per a 6 persones:

250 gs. de porros (sense la part verda)

250 gs. de cebes

300 gs. de patates (sense la pell)

75 gs. de mantega

1 litre de brou lleuger de pollastre

200 cl. de nata líquida

Sal

Julivert

Pelar i netejar els porros i les patates i després tallar-ho ben petit.

Tallar i trossejar les cebes i sofregir-les en una olla amb la mantega, prèviament fosa i calenta.

Abocar els porros i les patates a l'olla amb la ceba i afegir el brou. Salar i deixar bullir fins que sigui tot ben cuit.

Passar tot el conjunt pel passa-purés i deixar-lo a la nevera per tal que quedi ben fred.

En el moment de servir incorporar la nata líquida remenant bé perquè quedi barrejat.

Servir en bols amb una branqueta de julivert de decoració.