

# Vichyssoise de canónigo y puerros

🕒 40 minutos

👤 Fácil

👤 2 personas

## 👌 Ingredientes

- 1 pack de Primeros Brotes Canónigo
- 1 pack de picatostes Ajo Hierbas Florette
- 1 cebolla
- 3 puerros
- 400 g de patatas
- 1 litro de caldo de verduras
- Sal
- Pimienta negra
- 200 ml de nata para cocinar
- Mantequilla
- Hierbas aromáticas



1  
Pela y pica la cebolla y el puerro. Añade un poco de mantequilla en una cazuela y rehoga los vegetales hasta que se ablanden.



2  
Corta las patatas peladas en cubos pequeños. Vierte el caldo de verduras junto con las patatas en la cazuela y lleva a hervor. Cuando hierva, baja el fuego al mínimo y cuece el conjunto durante 15 minutos.



3  
Sazona con una pizca de sal y pimienta. Vierte un puñado de canónigo, la nata para cocinar y cuece durante un par de minutos.



4  
 Tritura la preparación para darle una textura de crema. En un cuenco, vierte un poco de la crema y decora con unos hilos de nata.



5  
Termina con unos picatostes de ajo-hierbas sobre la superficie, pimienta recién molida y canónigo.

## Productos de esta receta



Primeros Brotes Canónigo

