



Atelier de Cocina

VICHYSOISE CON CRUJIENTE DE JAMÓN

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ kg. de patatas
5 puerros (solo la parte blanca)
mantequilla o aceite
 $1 \frac{1}{4}$ litro de leche
nata (al gusto)
 $\frac{1}{4}$ litro de caldo de ave
sal y pimienta

Para decorar:

Cebollino o perejil picado
Jamón en lonchas

Elaboración:

Para la vichyssoise:

Lavar y trocear los puerros.

Pelar y cortar la patata en trozos, chascándola.

Rehogar todo en mantequilla.

Incorporar la leche y un poco de pimienta blanca, el caldo y la sal. Cocer a fuego medio.

Cuando estén cocidos los puerros y la patata, pasar por un pasapurés y después pasar por el chino.

Una vez frío, añadir nata al gusto (opcional).

Para el jamón:

Introducir el jamón en el microondas a potencia máxima sobre papel sulfurizado hasta que esté seco (aproximadamente 2 minutos, depende de cada microondas). Retirar entonces y terminar de secar a temperatura ambiente.

Presentación:

Servir fría en vaso de chupito.

Espolvorear con cebollino (o perejil) picado.

Y poner un trozo de jamón crujiente.