

# Vichyssoise de poma



## Ingredients per a 2 persones

2 pomes

2 porros

300 ml de llet, preferiblement semidesnatada

450 ml d'aigua

4 cullerades d'oli d'oliva

Sal

Pebre blanc

Nou moscada

## Estris necessaris



Nevera



Fogons



Olla



Batedora



Recipient per triturar



Taula de tallar



Cullera i ganivet



Bol



Buidador de pomes

## Elaboració

1

Traieu l'arrel i la part verda dels porros i talleu-ne la part restant a rodanxes fines.

2

Renteu i peleu les pomes, traieu-ne els cors i talleu-les a trossos petits.

3

En una olla, poseu-hi una mica d'oli i quan estigui calent afegiu-hi les rodanxes de porro i aneu remenant fins que estiguin toves i una mica daurades.

4

A continuació afegiu-hi l'aigua, les pomes i deixeu-ho coure 15 minuts. Aneu remenant. Passat aquest temps traieu-ho del foc.

5

Poseu tots aquests ingredients en un bol per triturar i afegiu-hi la llet, dues cullerades d'oli, un polsim de sal, de pebre blanc i de nou moscada. Tritureu-ho amb la batedora fins que no hi quedin grumolls. Si cal, rectifiqueu la textura afegint-hi aigua o llet.

6

Poseu-ho a la nevera durant una hora com a mínim.

7

Serviu-la en un bol decorada amb uns daus de poma i un rajolí d'oli.

## Sabies que...

La *vichyssoise* de poma és una crema molt digestiva i té propietats diürètiques.

### IDEES

Podem acompanyar la *vichyssoise* amb uns bocins de formatge tendre o daus de pernil serrà.

