



SOPA VICHYSOISE



Sopas



49 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- 600 g de alho-francês
- 600 g de batata
- 4 dentes de alho
- 50 g de manteiga
- 1500 g de água
- 1 cubo de caldo de galinha
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- 250 g de natas espessas

Preparação

- 1º** Coloque na panela o alho-francês cortado às rodelas, a batata aos pedaços, os dentes de alho e programe 10 segundos na velocidade 7. Com a ajuda da espátula faça descer os pedaços acumulados nas paredes da panela.
- 2º** Junte a manteiga e programe 10 minutos a 100°C na velocidade 2.
- 3º** Adicione a água, o cubo de caldo de galinha, o sal, a pimenta e programe 35 minutos a 100°C na velocidade 2.
- 4º** Junte as natas espessas e programe 1 minuto, aumentando gradualmente a velocidade até à velocidade 7.

Nota: Alerta: Respeite as quantidades indicadas na receita, não ultrapassando a capacidade da panela. Para triturar a sopa, regule a velocidade progressivamente e aguarde uns segundos antes de abrir a tampa para o líquido estabilizar.

Dica: Pode servir a vichyssoise com presunto grelhado picado.