

Vichyssoise de hinojos

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

350 gr Hinojo - bulbo

500 ml Caldo de pollo

250 ml Nata

Sal

Pimienta negra

ELABORACIÓN

Trocear los hinojos. Reservar las hojitas centrales y los tallos delgaditos.

Cocer el resto 15 m. en el caldo. Sazonar y batir en la thermomix o batidora, pasar por el chino y enfriar.

Mezclar con la nata, rectificar de sal y pimienta.

Servir en tazas de consomé, muy fría, con las hojitas crudas y picadas como adorno.