

• VICHISOISE CON PÉTALOS DE FLORES

INGREDIENTES 4 raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- 200 gr de puerro
- 100 gr de patata
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 400 ml de caldo de pollo
- 1 pellizco de **Pétalos de Flores Ingredíssimo**



ELABORACIÓN

- Limpiar, pelar y cortar el puerro.
- Lavar las patatas y dejarlas con piel.
- En la bandeja de horno poner una hoja de papel de aluminio, poner el puerro, rociar con aceite, sal y pimienta, y cerrar a modo de paquete. Hacer lo mismo con la patata entera con piel.
- Precalentar el horno a 200°C y hornear durante 30 minutos (comprobar la cocción de la patata)
- Juntar la verdura y el caldo de pollo caliente en un bol.
- Triturar todo con el túrmix, poner a punto de sal y colar.
- Emplatat la crema de puerros y terminar con un círculo de **pétalos de flores**.

