

Vichyssoise de manzana y gorgonzola

★ ★ ★ FÁCIL

🕒 40 MIN.

🍴 4 RACIONES



INGREDIENTES

Flan de vainilla

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 puerro (solo la parte blanca)
- 2 manzanas, peladas y cortadas en trozos
- 1 patata mediana, pelada y cortada en trozos
- 500 ml de caldo de pollo (o caldo vegetal)
- 100 g de queso Gorgonzola
- 200 ml de nata para cocinar
- Zumo de 1/2 limón
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

Flan de vainilla

1. Coloca las cuchillas en el bol de CookEasy Platinum.
2. Agrega la mantequilla y el puerro picado. Sofríe durante 3 minutos a 100°C, velocidad 1, hasta que el puerro esté tierno y ligeramente dorado.
3. Añade las manzanas, la patata, y el caldo de pollo. Cocina durante 15 minutos a 100°C, velocidad 2, hasta que las verduras estén blandas.
4. Añade la nata para cocinar, sal, pimienta y el zumo de limón. Tritura durante 1 minuto a máxima velocidad, hasta que la mezcla esté completamente suave.
5. Agrega el queso Gorgonzola y cocina la mezcla durante 5 minutos a 90°C, velocidad 2, para que todos los sabores se mezclen bien.
6. Deja enfriar un poco antes de servir para obtener una textura más cremosa y fría.

ACCESORIOS

- Cuchillas

