



Vichyssoise (Caldo de Frango)

Grau de Dificuldade: Médio

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

- 400 g de alho-poró (apenas a parte branca), fatiado
- 300 g de batatas, descascadas e cortadas em cubos
- 1 cebola média, picada
- 50 g de manteiga
- 1 litro de caldo de frango (ou caldo de legumes para uma versão vegetariana) Battutos
- 250 ml de creme de leite fresco
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Cebolinha picada para decorar (opcional)

Modo de Preparo

Prepare os Ingredientes:

- Lave bem o alho-poró para remover qualquer sujeira ou areia. Fatie apenas a parte branca do alho-poró.
- Descasque e corte as batatas em cubos.

Cozinhe os Vegetais:

- Em uma panela grande, derreta a manteiga em fogo médio.
- Adicione o alho-poró fatiado e a cebola picada. Cozinhe, mexendo ocasionalmente, até que os vegetais estejam macios, mas não dourados, cerca de 10 minutos.

Adicione as Batatas e o Caldo:

- Adicione as batatas cortadas em cubos à panela.
- Despeje o caldo de frango ou caldo de legumes. Leve a mistura para ferver.
- Reduza o fogo e cozinhe por cerca de 20-25 minutos, ou até que as batatas estejam bem macias.

Bata a Sopa:

- Use um liquidificador ou um mixer para bater a sopa até ficar completamente lisa e cremosa. Se usar um liquidificador, bata a sopa em lotes para evitar acidentes.
- Após bater, passe a sopa por uma peneira fina para obter uma textura ainda mais suave, se desejado.

Adicione o Creme:

- Deixe a sopa esfriar um pouco e depois misture o creme de leite fresco.
- Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Resfrie a Sopa:

- Transfira a sopa para uma tigela grande ou recipiente e deixe esfriar completamente.
- Cubra e leve à geladeira por pelo menos 3 horas, ou até que esteja bem fria.

Servir:

- Sirva a sopa fria, decorada com cebolinha picada, se desejar.

Dicas:

- Textura: Se a sopa estiver muito espessa após esfriar, você pode adicionar um pouco mais de caldo ou creme para ajustar a consistência.
- Serviço: A Vichyssoise é tradicionalmente servida fria, mas também pode ser servida quente, se preferir.