

## Vichyssoise de Marisco



Ingredientes: 1 unidade de alho francês

1 unidade de cebola

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de azeite

0,5 litro de água

1 unidade de cubi de galinha

2 decilitro de leite

80 grama de batata

100 grama de miolo de amêijoas

100 grama de mexilhões

100 grama de gambas

2 decilitro de natas

1 molho de coentros

0 totaste de sal & pimenta

0 totaste de açafrão

Instruções de preparação:

Retire a parte verde do alho francês, corte ao meio a parte branca, lave muito bem e depois corte em tiras finas. Descasque e pique a cebola. Numa caçarola derreta a manteiga, junte o azeite, aloure levemente o alho francês e a cebola e de seguida retire do lume. Descasque as batatas, lave-as, corte-as e deite-as na caçarola; junte a água e o cubo de galinha e coza tudo em lume brando, durante 20 minutos, com a caçarola tapada. Faça um puré com a varinha mágica e ponha-o a ferver juntamente com o leite. Bata as natas. Aqueça na sopa os mexilhões, as amêijoas e as gambas. Tempere a sopa com sal, pimenta e o açafrão. Lave os coentros, pique-os e incorpore na sopa juntamente com as natas.

Sugestões Adicionais: