

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: