

Vichyssoise de Queso Manchego Viejo DOP Las Terceras



INGREDIENTES

Ingredientes para la crema de puerros:

- 150gr de queso manchego viejo DOP Las Terceras
- Dos puerros (solamente la parte blanca)
- Medio litro de caldo de pollo
- 200 ml de nata
- Mantequilla o aceite de oliva
- Sal
- Pimienta blanca molida

Ingredientes para acompañar:

- Aceite de oliva
- Setas variadas
- Ajo tierno.
- Jamón cortado muy fino
- Perejil
- Sal



PREPARACIÓN:

Preparación de la crema de puerros:

-En una cazuela derretimos un poco de mantequilla y ponemos a pochar los puerros troceados y previamente limpiados.

-Rallamos o troceamos el queso manchego viejo Las Terceras y lo añadimos a la cazuela junto con la nata. Lo dejamos a fuego lento unos minutos, removiendo a menudo para fundir el queso y añadimos el caldo de pollo. Lo dejamos cocer durante 15 o 20 minutos.

-Rectificamos de sal y pimienta.

-Lo trituramos finamente.

-Se sirve templada, ni muy fría ni muy caliente.

Preparación del acompañamiento:

-Ponemos un poco de aceite en una paella y cuando esté caliente, añadimos el jamón. Dejamos que se tueste ligeramente y añadimos las setas, el ajo y el perejil. Rectificamos de sal.

-Decoramos la vichyssoise con el acompañamiento al gusto.