

Las mejores **Recetas** *de la* **Historia**



bainet
editorial

Mikel Corcuera

Año 1940

VICHYSOISE

Pese a su evidente modernidad, los orígenes de esta crema fría siguen siendo controvertidos y disputados.



Avanzado ya el siglo XX, es obligado referirnos a una de las cremas frías más innovadoras de su tiempo: la *vichyssoise*, una fina crema de puerro y patatas, ligada con nata y espolvoreada con cebollino, que ha supuesto la avanzadilla de un tipo de entradas frías que tanto éxito están teniendo en la cocina más actual. Se dice que la *vichyssoise* fue creada en Estados Unidos por un chef francés originario del Bordonésado. Lo realmente claro es que se trata de un plato moderno, porque no figura en la Guía culinaria de Escoffier, de 1921, ni en el Larousse gastronómico editado en 1939.

Si se escudriña en sus orígenes, hay dos explicaciones con visos de realidad. Hay quien asegura que el anónimo chef francés no era otro que Louis Diat, jefe de cocina del Hotel Ritz de Nueva York en 1942, que al parecer se inspiró en un plato de un recetario histórico galo (en una sopa de puerros y patatas), aun cuando después de esta «aclaración» permanece el enigma acerca de su nombre, *vichyssoise*.

Y hay quien afirma que el creador del plato era oriundo de Vichy, e incluso partidario del régimen colaboracionista de Pétain durante la ocupación alemana de Francia.

Otra teoría más cercana, en absoluto descabellada y avalada por Gregorio Izuzquiza, asegura que esta sopa fue creada por un vasco. El embajador de España ante el gobierno colaboracionista de Vichy del mariscal Pétain era un bilbaíno, José Félix de Lequerica, quien habría llevado a la cocina de su embajada a un paisano suyo de Bermeo. Este cocinero vasco era muy aficionado a la porrusalda (un caldo de patatas y puerros), pero comoquiera que le parecía un plato excesivamente popular y rústico, nada chic para los comensales de la embajada, pensó que lo mejor sería refinarlo de forma que pudiera presentarlo con frecuencia en los almuerzos oficiales. Al ser ocupado Vichy por los aliados, cesó el gobierno de Pétain y Lequerica regresó a España. Y el cocinero bermeano optó por irse a Estados Unidos, donde fue a recalar al "Hotel Ritz" neoyorquino. Sea cual fuere la historia verdadera, sí podemos asegurar que el primer lugar de Europa donde aparece esta crema con el nombre de *vichyssoise* es en el "Hotel Plaza Athénée" de París, a mediados del siglo XX.

"Lo que el viento se llevó" gana el
Oscar a la mejor película

ancestral S. X S. XI S. XII S. XIII S. XIV S. XV S. XVI S. XVII S. XVIII S. XIX **S. XX**

INGREDIENTES vichyssoise

Para 4 personas

- 50 g de mantequilla
- 1 l de caldo de ave
- 3 puerros (la parte blanca)
- 2 patatas
- 1 cebolleta
- 3 cucharadas de nata
- un poco de cebollino picado
- sal
- pimienta

ELABORACION vichyssoise

Saltea el puerro cortado con la mantequilla y una pizca de sal. Cuando esté bien pochado, añádele las patatas rasgadas al corte (para que se suelte el almidón). Moja todo esto con el caldo de ave y hiévelo durante 20 minutos. Después, pásalo por la batidora, cuélalo, añádele la nata y hierva todo de nuevo, dándole el toque de sal y pimienta.

Deja enfriar durante medio día en el frigorífico y sirve con un poco de nata batida y cebollino picado.

