



CREMA DE CHAYOTE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 4 chayotes, pelados y cocidos en agua con sal
- 2 tazas de caldo de pollo
- ¼ de taza de crema
- Sal, al gusto

Procedimiento:

1. En una cacerola funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que doren ligeramente, agrega los chayotes y el caldo de pollo, deja cocinar por 5 minutos.
2. Licúa los chayotes, el caldo de pollo y la crema, regresa al fuego, deja hervir hasta que espese ligeramente.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4