



CREMA DE BRÓCOLI CON QUESO CHEDDAR

Ingredientes:

- 1 racimo grande de brócoli
- ½ litro de agua
- Hielos
- 1 taza de leche entera
- 4 cucharadas de crema ácida
- 4 rebanadas de queso cheddar
- ¼ cucharada de sal
- 1 cucharadita de mantequilla

Procedimiento:

1. Lava y desinfecta el brócoli y córtalo en racimos pequeños. A continuación, pon a calentar el agua con un poco de sal, una vez que hierva, añade los racimos de brócoli y déjalos cocer por 1 minuto. Retira e inmediatamente sumérgelos en agua con hielo. Escurre y reserva.
2. Licúa el brócoli con la leche, la crema, las rebanadas de queso cheddar y la sal.
3. En una cacerola, funde la mantequilla y vierte la preparación anterior. Deja cocinar durante 10 minutos a fuego bajo y rectifica sazón.
4. Sirve caliente y decora con cuadritos de queso cheddar.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4