



## CREMA DE BRÓCOLI

### Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 500 g de brócoli en trozos pequeños y cocidos al dente
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 1 ½ tazas de agua (375 ml)
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo
- Crotones de pan, para decorar

### Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla y la cebolla, agrega el brócoli y cocina por 3 minutos. Retira del fuego.
2. Licúa el brócoli con la crema, el agua y el consomé de pollo. Regresa al fuego y deja cocinar por 5 minutos o hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece la crema decorando con los crotones de pan.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4