



CREMA DE CAMARÓN

Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 ½ tazas de camarón pacotilla
- ½ taza de vino blanco (125 ml)
- 2 latas de media crema (225 ml c/1)
- 2 tazas de leche evaporada (500 ml)
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- Cebollín para decorar

Procedimiento:

1. En una cacerola funde la mantequilla y saltea la cebolla y el ajo picado. Cuando comience a verse transparente la cebolla, agrega los camarones, reservando algunos para la decoración.
2. Cocina por 3 minutos y añade el vino blanco. Tapa y cocina a fuego bajo por 5 minutos. Vierte esto en la licuadora junto con la media crema, la leche evaporada y el consomé.
3. Licúa y vierte de nuevo en la cacerola hasta que suelte el hervor baja a fuego medio.
4. Sirve y ofrece con los camarones que reservaste. Decora con cebollín.

Tiempo de preparación:

Grado de dificultad:

Porciones:

Fácil

4