



## CREMA DE CHÍCHAROS

### Ingredientes:

- 2 tazas de chícharos limpios (500 gr)
- 1 L de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza del líquido de la cocción de los chícharos (250 ml)
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1 cucharada de mantequilla

### Procedimiento:

1. Cuece los chícharos en agua con sal hasta que estén suaves. Reserva una taza del líquido de cocción.
2. Licúa los chícharos con la leche evaporada, el líquido de cocción que reservaste y el consomé de pollo en polvo. Cuela y regresa al fuego.
3. Cocina a fuego bajo hasta que suelte el hervor. Agrega la mantequilla y mezcla hasta que se integre.
4. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4