



CREMA DE CILANTRO Y NUEZ

Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- ½ taza de nuez picada (125 gr)
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1 taza de caldo de pollo (250 ml)
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 1 ½ tazas de hojas de cilantro
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. En una cacerola, funde la mantequilla y saltea la nuez picada.
2. Aparte, licúa el resto de los ingredientes. Vierte esta mezcla sobre la nuez y mezcla.
3. Cocina a fuego medio sin dejar de mover hasta que suelte el hervor.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4