



CREMA DE EJOTES

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ¼ pza de cebolla en trozos
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de ejotes picados (500 gr)
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 1 lata de media crema
- 1 lata de leche evaporada
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 5 ramas de cilantro

Procedimiento:

1. En una cacerola, calienta el aceite y saltea la cebolla, el ajo y los ejotes. Añade el agua, tapa y cocina a fuego medio hasta que los ejotes estén suaves.
2. Vierte los ingredientes de la cacerola en la licuadora. Añade la media crema, la leche evaporada y el consomé de pollo en polvo. Licúa perfectamente.
3. Regresa al fuego y agrega las ramas de cilantro. Cocina a fuego bajo hasta que suelte el hervor. Retira las ramas de cilantro.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4