



CREMA DE NUEZ Y PEREJIL

Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1 taza de nuez
- 1 puño de perejil, limpio
- 1 ½ tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de crema
- ½ taza de leche
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, fríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente. Agrega la nuez, el perejil y cocina por 5 minutos más.
2. Licúa lo anterior con el caldo de pollo, la crema, la leche y el consomé de pollo hasta integrar por completo. Regresa al fuego y cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4